

Schwarzbrottorte

2 Pakete Schwarzbrot
6 hartgekochte Eier
1 Paket Lachsfilet
3 Becher Kräuterfrischkäse
1 kl. Becher Kräuterquark
Cherrytomaten, Radieschen, Schnittlauche, 1 rote Zwiebel
150 g Butter
Salz, Pfeffer

1. Eine Schicht Schwarzbrot auf den Boden der Springform (puzzeln)
2. Zwiebel in Würfel mit der Butter u. etwas Salz u. Pfeffer verrühren und auf die erste Schicht Brot streichen
3. Frischkäse u. Quark verrühren und die **Hälfte** darauf geben dann 2. Schicht Schwarzbrot
4. 4 hartgekochte Eier in Scheiben darauf
5. Lachsfilet in kl. Würfel schneiden und mit dem restl. Kräuterquark verrühren und auf die Eier verteilen

Die Torte dann mit Eier - und Radieschenscheiben, Cherrytomaten und viel Schnittlauch garnieren

Fertig!

Man kann sie sehr gut am Abend vorher zubereiten.

