

# Frischkäse, Rüebli, Champignons Sandwich(winter) von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KB\\_GB1997\\_147/sandwich-terrine/?collection=97287&index=21](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KB_GB1997_147/sandwich-terrine/?collection=97287&index=21)

20 Stück Toastbrot	vollkorntoast. entweder kurz toasten, backen oder roh verwenden
300 g Frischkäse	würzen (min. Salz und Pfeffer)
200 g Frische Champignons	waschen, in Scheiben schneiden oder raffeln
300 g Rüebli	waschen (bio) oder schälen, Raffeln
1.0 g Coupe Dänemark Sauce	1 Tube vegi-Gemüsepaste (Leberpain vegetarisch)

Rüebli fein raffeln und Champignons in feine Scheiben schneiden. Separat mit Zitronensaft marinieren und würzen. Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Seite mit Paste, die andere mit Frischkäse einschmieren, dann die Rüebli dazwischen.