



# Käse, Rüebli, Zwiebel Sandwich(winter) von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200601\\_54\\_A/warmes-pita-sandwich/?collection=97287&index=19](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200601_54_A/warmes-pita-sandwich/?collection=97287&index=19)

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.5 kg Brot	
1.0 g Coupe Dänemark Sauce	2 dl Tomatensaft aus der Flasche um das Brot zu beträufeln
500 g Bergkäse	Raffeln oder bereits geraffelten Käse kaufen.
500 g Rüebli	waschen (bio) oder schälen, Raffeln oder mit dem Sparschäler in Scheibchen schneiden
200 g Zwiebel	in feine Streifen schneiden

Für die Füllung alles bis und mit Kräutern mischen, würzen.

Brötchen mit Tomatensaft beträufeln, belegen.

Idee: kann auch gebacken werden oder statt Tilsiter Gruyère, Bergkäse, Raclettekäse oder Geisskäse verwenden.  
Statt Tomatensaft Weisswein oder Apfelsaft verwenden.