

Sandwichbuffet (winter) von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_SUKA_01/suesskartoffel-gemuese-sandwiches/?collection=97287&index=13

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|----------------------------|--|
| 1.5 kg Brot | |
| 1.0 g Coupe Dänemark Sauce | 1 Tube Gemüsepaste also vegetarisches Leberpain |
| 200 g Bergkäse | mit Rüstmesser auf Brettlein bereitstellen |
| 200 g Frischkäse | gewürzt und eventuell mit Kräutern bereitstellen |
| 1.0 g Coupe Dänemark Sauce | Radieschen ein Bund, in Scheiben geschnitten |
| 200 g Randen | schälen, in Scheiben schneiden (Raffel, Sparschäler, Messer) |
| 200 g Zwiebel | in Ringe schneiden |
| 300 g Essiggurken | in Scheiben geschnitten der mit dem Rüstmesser auf einem Schneidebrett |
| 200 g Rüebli | in Scheiben oder geraffelt in Zitronensaft und Gewürzen einlegen |
| 200 g Spinat | waschen und bereitstellen |
| 200 g Birnen | Ganz oder in Scheiben geschnitten bereitstellen |

Alle Zutaten bereit legen und Brot vorgeschnitten daneben.