

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

Gewürze: Pfeffer, Salz

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.