

## Sandwichbuffet (winter) von Raphael Meng

Mengen für 20 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: Salz, Pfeffer

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

Alle Zutaten bereit legen und Brot vorgeschnitten daneben.