AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	international

SANDWICH-BUFFET



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Man will eine Gruppe einladen und hat wenig Zeit. Ein Sandwich-Buffet kann eine gute Lösung sein. Zentral sind der Einkauf guter Zutaten und eine ansprechende Präsentation. Die ersten Gäste helfen gerne!

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1.5 kg	Brot	300 g	Käse, Scheiben
1	Zwiebel, feine Ringe	1	Gemüsegurke
100 g	Butter	2	Tomaten, Scheiben
50 g	Senf	2	Salat
400 g	Fleisch, Tranchen	100 g	Frischkäse
		8	Ei, harte

ZUBEREITUNG

1. Buffet-Zutaten dürfen kühl, aber nicht kalt sein: Diese evtl. gestaffelt aus dem Kühlschrank nehmen. Butter muss streichfähig sein.
2. Gleiche oder zusammenpassende Gefässe auswählen.
3. Grundsatz: Alle Zutaten müssen als Brotauflage geschnitten werden.
4. Schnittfleisch muss angerichtet werden, gerollt lässt es sich leicht von der Platte nehmen. Halbhart- und Hartkäse in Scheiben schneiden. Gemüsegurken nicht zu dünn schneiden, so ziehen sie weniger Wasser. Tomaten in feine Scheiben, Zwiebel in feine Ringe schneiden.
5. Salat rüsten, waschen, trocken schleudern und in Stücke reissen.
6. Schälchen, Besteck für Butter, Senf und allfällige (scharfe) Saucen praktisch anordnen.

TIPP: Diverse Antipasti wie Peperoni ohne Haut und gebackene Auberginen passen ebenso in Sandwiches.