

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Marcus Bosshard

Mengen für 21 Personen

4.2 kg Kartoffeln 20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)

525 g Quark

525 g Nature Joghurt

63 g Schnittlauch

63 g Peterli Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.