



Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Marcus Bosshard

Mengen für 25 Personen

5.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
625 g Quark	
625 g Nature Joghurt	
75 g Schnittlauch	
75 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.