

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Marcus Bosshard

Mengen für 50 Personen

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

1.25 kg Quark

1.25 kg Nature Joghurt

150 g Schnittlauch

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