

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Christin Leonhardt

Mengen für 40 Personen

8.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
1.0 kg Quark	
1.0 kg Nature Joghurt	
120 g Schnittlauch	
120 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4.0 Stück Knoblauchzehen	