

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark, Grillgemüse und Halloumi

von Julija Jurusava

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch

6.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertigaren (oder in Alufolie in der Glut)
4.0 kg Süsskartoffeln	30 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertigaren (oder in Alufolie in der Glut)
1.0 kg Quark	
1.0 kg Nature Joghurt	
120 g Schnittlauch	
20 Stück Zwiebeln	klein hacken, in Olivenöl anbraten, beiseite stellen
4.0 kg Grillkäse (Halloumi)	anbraten, beiseite stellen
3 kg Zucchini (g)	in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, salzen, beiseite stellen
3 kg Auberginen (g)	in Würfel/Scheiben schneiden, in Olivenöl abbraten, salzen, beiseite stellen
120 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.