

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark, Grillgemüse und Halloumi

von Jiminy1

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

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