

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark, Grillgemüse und Halloumi

von Jiminy1

Mengen für 5 Personen

Tags: Vegetarisch

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