

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark und Toppings von zera

Mengen für 10 Personen

Kartoffeln zubereiten und zusammen mit den restlichen Zutaten als Buffet anrichten. Jeder kann eine Kartoffel nehmen und mit Quark und Toppings garnieren

2.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
250 g Quark	
250 g Nature Joghurt	
30 g Schnittlauch	
30 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3.0 Stück Zwiebeln	Andünsten in Butter >> Röstzwiebeln
120 g Mais	
200 g Essiggurken	
200 g Eisbergsalat	
100 g Reibkäse	
2.0 Stück Tomaten	In Würfel oder Scheiben schneiden