

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark und Toppings

von zera

Mengen für 30 Personen

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

6.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
750 g Quark	
750 g Nature Joghurt	
90 g Schnittlauch	
90 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9.0 Stück Zwiebeln	Andünsten in Butter >> Röstzwiebeln
360 g Mais	
600 g Essiggurken	
600 g Eisbergsalat	
300 g Reibkäse	
6.0 Stück Tomaten	In Würfel oder Scheiben schneiden