

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
300 g Tilsiter	
300 g Greyerzer	
200 g Emmentaler	
300 g Tomaten	
200 g Essiggurken	
200 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
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.