

# Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 15 Personen

3.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
450 g Tilsiter	
450 g Greyerzer	
300 g Emmentaler	
450 g Tomaten	
300 g Essiggurken	
300 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
375 g Quark	
375 g Nature Joghurt	
45 g Schnittlauch	
45 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.