

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 21 Personen

4.2 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
630 g Tilsiter	
630 g Greyerzer	
420 g Emmentaler	
630 g Tomaten	
420 g Essiggurken	
420 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
525 g Quark	
525 g Nature Joghurt	
63 g Schnittlauch	
63 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.