

# Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 25 Personen

5.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
750 g Tilsiter	
750 g Greyerzer	
500 g Emmentaler	
750 g Tomaten	
500 g Essiggurken	
500 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
625 g Quark	
625 g Nature Joghurt	
75 g Schnittlauch	
75 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.