

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 28 Personen

5.6 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
840 g Tilsiter	
840 g Greyerzer	
560 g Emmentaler	
840 g Tomaten	
560 g Essiggurken	
560 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
700 g Quark	
700 g Nature Joghurt	
84 g Schnittlauch	
84 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.