

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 70 Personen

14 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
2.1 kg Tilsiter	
2.1 kg Greyerzer	
1.4 kg Emmentaler	
2.1 kg Tomaten	
1.4 kg Essiggurken	
1.4 kg Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
1.75 kg Quark	
1.75 kg Nature Joghurt	
210 g Schnittlauch	
210 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.