

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von Kathrin

von Arx

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------|---|
| 2.0 kg Kartoffeln | 30-50 Minuten im Salzwasser kochen |
| 200 g Frischkäse | Hüttenkäse |
| 400 g Bergkäse | |
| 200 g Cantadou | |
| 200 g Butter | In Stücke schneiden und auf Platte garnieren. |
| 250 g Quark | |
| 250 g Nature Joghurt | |
| 30 g Schnittlauch | |
| 10 g Peterli | Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |