

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark mit Dipp Melek

von Carina Ninck

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
300 g Bergkäse	
300 g Greyerzer	
200 g Essiggurken	
500 g Quark	
500 g Nature Joghurt	
30 g Schnittlauch	
30 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10 Stück Knoblauchzehen	
3.0 Stück Pepperoni	
3.0 Stück Gurken	
5.0 Stück Rüepli	