

Gschwelti mit Quarksauce von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

5.25 kg Kartoffeln festkochend	
12.5 g Curry	
1.56 kg Magerquark	
20 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
2.5 Bund Petersilie, frische	
25 g Salz	und Pfeffer
250 g Schnittlauch	
50 g Senf	

Zubereitung: Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 45 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit den Kräuterquark zubereiten. Dazu von der Knoblauchzehe die Schale abziehen, Peterli hacken, Schnittlauch mit der Schere in Röllchen schneiden. Quark in eine Schüssel geben. Knobli hineinpressen, Peterli und Schnittlauchröllchen unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Senf abschmecken.