

Bratkartoffeln von KücheAubila

Mengen für 50 Personen

10 kg Kartoffeln festkochend
50 Stück Zwiebeln
3.75 kg Rüebli
3.75 kg Broccoli
3.75 kg Zucchini (g)
2 kg Feta (griechischer Schafskäse)
3.75 kg Magerquark
10 Stück Knoblauchzehen
5.0 Bund Peterli
5.0 g Schnittlauch

Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit sie nicht anbrennen. Hitze erhöhen und die Kartoffeln 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz würzen.

Zwiebeln, Rüebli, Broccoli, Zucchini und Fetakäse schneiden mit Öl übergießen und in Backofen backen - danach würzen

Quark mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen verfeinern