

Folienkartoffeln mit 3 verschiedenen Dips von gertrud.e

Mengen für 26 Personen

| 5.2 kg Kartoffeln | Die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa 10-15 Minuten vorkochen, wenn es im Backofen oder im Grill schneller gehen soll. Dann die Kartoffeln kreuzweise auf einer Seite einschneiden und in Folie einwickeln. Die Kartoffeln nun entweder in die glühenden Kohlen des Grills legen (je nach Größe etwa 30 Minuten) oder im Backofen backen (je nach Größe etwa 30-45 Minuten). Ohne Vorkochen dauert das Garen etwa eine halbe Stunde länger. |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 260 g Peterli | Für die Quarkdips: Die Petersilie waschen und hacken. |
| 3.25 kg Quark | |
| 3.25 kg Nature Joghurt | |
| 1.3 Stück Zitronen | Saft |
| 13 g Salz | |
| 13 g Pfeffer | Alle Dipzutaten gut miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken. |
| 520 g Zwiebeln | Für den Tzatziki-Dip: Zwiebeln fein schneiden |
| 13 Stück Knoblauchzehen | schälen und mit der Gabel und ganz wenig Salz fein zerdrücken, zu den Zwiebeln in eine Schüssel geben. |
| 1.95 kg Gurken | waschen und klein würfeln, auch in die Schüssel geben. Ein Drittel der Quarkmasse dazugeben und alles gut zusammen verrühren. |
| 6.5 Stück Knoblauchzehen | Für den Feta-Paprika-Dipp: schälen und mit der Gabel und ganz wenig Salz fein zerdrücken, in eine Schüssel geben. |
| 6.5 Stück Pepperoni | waschen, entkernen und klein würfeln, in die Schüssel geben. |
| 1.3 kg Ricotta | zerkrümmeln und auch dazugeben. Ein Drittel der Quarkgrundmasse dazugeben, alles gut verrühren, mit |
| 13 g Paprika | |
| 13 g Pfeffer | vorsichtig abschmecken. Darf pikant bis scharf sein :-) |
| 520 g Zwiebeln | Für den Kraäuterdip: Zwiebeln fein schneiden, in eine Schüssel geben. |
| 260 g Schnittlauch | fein hacken, dazugeben. Mit dem letzten Drittel der Quarkgrundmischung gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffeln servieren. |