



Folienkartoffeln mit verschiedenen Dips und Bulgur

von Miriam Lehner

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Cayenne Pfeffer

4.6 kg Kartoffeln festkochend	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.
2.3 kg Quark	
2.3 kg Nature Joghurt	
2.3 Bund Petersilie, frische	Für die Quarkdips: Die Petersilie waschen und hacken.
1.15 Stück Zitronen	Saft
11.5 g Salz	
11.5 g Pfeffer	Alle Dipzutaten gut miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.
460 g Zwiebeln	Für den Tzatziki-Dip: Zwiebeln fein schneiden
11.5 Stück Knoblauchzehen	schälen und mit der Gabel und ganz wenig Salz fein zerdrücken, zu den Zwiebeln in eine Schüssel geben.
2.3 Stück Gurken	waschen und klein würfeln, auch in die Schüssel geben. Ein Drittel der Quarkmasse dazugeben und alles gut zusammen verrühren.
6.9 Stück Knoblauchzehen	Für den Feta-Paprika-Dipp: schälen und mit der Gabel und ganz wenig Salz fein zerdrücken, in eine Schüssel geben.
6.9 Stück Pepperoni	waschen, entkernen und klein würfeln, in die Schüssel geben.
1.15 kg Ricotta	zerkrümmeln und auch dazugeben. Ein Drittel der Quarkgrundmasse dazugeben, alles gut verrühren, mit
11.5 kg Paprika	
11.5 g Pfeffer	abschmecken
230 g Zwiebeln	Für den Kräuterdip: Zwiebeln fein schneiden, in eine Schüssel geben.
230 g Schnittlauch	fein hacken, dazugeben. Mit dem letzten Drittel der Quarkgrundmischung gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffeln servieren.
1.15 kg Bulgur	Zubereiten und auskühlen lassen
230 g Minze (frisch)	in Bulgur
4.6 dl Olivenöl	Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Kräuter unter den Bulgur heben. Mit dem Dressing vermischen. Nochmals abschmecken.
115 g Tomatenmark	

46 g Honig

1.38 dl Zitronensaft

11.5 g Curry
