

Grillkartoffeln im Feuer von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Alufolie

1.75 kg Kartoffeln festkochend	in Alufolie einwickeln und ins Feuer legen
625 g Magerquark	mit Kräuter mischen, würzen und bereitlegen
3.0 Stück Salat	Salat waschen und schneiden, Sauce drüber und bereitstellen
1.0 kg Rüebli	Rüebli schälen und raffeln. Sauce: 6 EL ÖL 5 EL Zitronensaft 1 TL Zucker Salz, nach Bedarf Pfeffer, nach Bedarf
3.0 Stück Salat	waschen schneiden
1.0 Liter Salatsauce	*eine Flasche Salatsauce