Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Marcus Bosshard

Mengen für 15 Personen

3.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
375 g Quark	
375 g Nature Joghurt	
45 g Schnittlauch	
45 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.