

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Marcus Bosshard Mengen für 35 Personen

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