

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.