

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Marcus Bosshard

Mengen für 60 Personen

12 kg Kartoffeln 20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)

1.5 kg Quark

1.5 kg Nature Joghurt

180 g Schnittlauch

180 g Peterli Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.