

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark von

Christin Leonhardt

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
250 g Quark	
250 g Nature Joghurt	
30 g Schnittlauch	
30 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
* 3 g Knoblauchzehen	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g