

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark, Grillgemüse und Halloumi

von Julija Jurusava

Mengen für 36 Personen

Tags: Vegetarisch

5.4 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
3.6 kg Süsskartoffeln	30 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
900 g Quark	
900 g Nature Joghurt	
108 g Schnittlauch	
18 Stück Zwiebeln	klein hacken, in Olivenöl anbraten, beiseite stellen
3.6 kg Grillkäse (Halloumi)	anbraten, beiseite stellen
2.7 kg Zucchini (g)	in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, salzen, beiseite stellen
2.7 kg Auberginen (g)	in Würfel/Scheiben schneiden, in Olivenöl abbraten, salzen, beiseite stellen
108 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.