

Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark, Grillgemüse und Halloumi

von Jiminy1

Mengen für 75 Personen

Tags: Vegetarisch

11.3 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertigaren (oder in Alufolie in der Glut)
7.5 kg Süsskartoffeln	30 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertigaren (oder in Alufolie in der Glut)
1.88 kg Quark	
1.88 kg Nature Joghurt	
225 g Schnittlauch	
37.5 Stück Zwiebeln	klein hacken, in Olivenöl anbraten, beiseite stellen
7.5 kg Grillkäse (Halloumi)	anbraten, beiseite stellen
5.63 kg Zucchini (g)	in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, salzen, beiseite stellen
5.63 kg Auberginen (g)	in Würfel/Scheiben schneiden, in Olivenöl abbraten, salzen, beiseite stellen
225 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
75 Stück Maiskolben	