



Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark und Toppings

von zera

Mengen für 120 Personen

Kartoffeln zubereiten und zusammen mit den restlichen Zutaten als Buffet anrichten. Jeder kann eine Kartoffel nehmen und mit Quark und Toppings garnieren

24 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
3 kg Quark	
3 kg Nature Joghurt	
360 g Schnittlauch	
360 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
36 Stück Zwiebeln	Andünsten in Butter >> Röstzwiebeln
1.44 kg Mais	
2.4 kg Essiggurken	
2.4 kg Eisbergsalat	
1.2 kg Reibkäse	
24 Stück Tomaten	In Würfel oder Scheiben schneiden