Gschwellti / Baked Potatoes mit Kräuterquark und Toppings von zera

Mengen für 24 Personen

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

4.8 kg Kartoffeln	20 Minuten im Salzwasser kochen und auf dem Grill fertiggaren (oder in Alufolie in der Glut)
600 g Quark	
600 g Nature Joghurt	
72 g Schnittlauch	
72 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7.2 Stück Zwiebeln	Andünsten in Butter >> Röstzwiebeln
288 g Mais	
480 g Essiggurken	
480 g Eisbergsalat	
240 g Reibkäse	
4.8 Stück Tomaten	In Würfel oder Scheiben schneiden