

Gschwellti mit Käseplatte von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Safran, Salz

| | |
|------------------------------------|---|
| 2.0 kg Kartoffeln | 30-50 Minuten im Salzwasser kochen |
| 600 g Bergkäse | Verschiedene Käse, mit unterschiedlichem Reifegrad aus der Region |
| 80 g Camembert | oder Brie |
| 0.3 Stück Schabzigerstöckli (200g) | |
| 150 g Frischkäse | Hüttenkäse/Cottage Cheese |
| 120 g Essiggurken | |
| 2.0 g Safran | |
| 70 g Halbfettquark | mit Safran mischen |
| 1.5 Stück Knoblauchzehen | pressen oder fein hacken |
| 70 g Halbfettquark | mit Knoblauch mischen |
| 70 g Mayonnaise | |
| 70 g Ketchup | |

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.