

# Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 20 Personen

4.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
600 g Tilsiter	
600 g Greyerzer	
400 g Emmentaler	
600 g Tomaten	
400 g Essiggurken	
400 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
500 g Quark	
500 g Nature Joghurt	
60 g Schnittlauch	
60 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.