

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 23 Personen

4.6 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
690 g Tilsiter	
690 g Greyerzer	
460 g Emmentaler	
690 g Tomaten	
460 g Essiggurken	
460 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
575 g Quark	
575 g Nature Joghurt	
69 g Schnittlauch	
69 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.