

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von bruder7

Mengen für 30 Personen

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