Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von

yrm.hauser@gmail.com

Mengen für 25 Personen

5.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
750 g Tilsiter	
750 g Greyerzer	
500 g Emmentaler	
500 g Essiggurken	
625 g Quark	
625 g Nature Joghurt	
75 g Schnittlauch	
75 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5.0 kg Gurken	
1.25 Liter Rahm	
125 g Herbes de Provence	