

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von Kathrin

von Arx

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
200 g Frischkäse	Hüttenkäse
400 g Bergkäse	
200 g Cantadou	
200 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
250 g Quark	
250 g Nature Joghurt	
30 g Schnittlauch	
10 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.