

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark von Kathrin

von Arx

Mengen für 30 Personen

6.0 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
600 g Frischkäse	Hüttenkäse
1.2 kg Bergkäse	
600 g Cantadou	
600 g Butter	In Stücke schneiden und auf Platte garnieren.
750 g Quark	
750 g Nature Joghurt	
90 g Schnittlauch	
30 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.