

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark spezial

von Julian Oester

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------|--|
| 2.0 kg Kartoffeln | 30-50 Minuten im Salzwasser kochen |
| 300 g Tilsiter | |
| 500 g Käsescheiben | Z.B. "Old Amsterdam", Gouda |
| 250 g Quark | |
| 250 g Nature Joghurt | |
| 30 g Schnittlauch | |
| 30 g Peterli | Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |