

Gschwellti mit Käseplatte und Kräuterquark spezial

von Julian Oester

Mengen für 120 Personen

24 kg Kartoffeln	30-50 Minuten im Salzwasser kochen
3.6 kg Tilsiter	
6 kg Käsescheiben	Z.B. "Old Amsterdam", Gouda
3 kg Quark	
3 kg Nature Joghurt	
360 g Schnittlauch	
360 g Peterli	Quark und Joghurt zusammen mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.