



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.