

# Gschwellti alla Antonia und Peter

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca.

## Vorbereiten

600 g	Herdöpfel	Herdöpfel 30 – 45 Min bei 100g im Steamer garen oder im Wasser kochen.
1	Gurke	
200 g	Rosa Thon	Gurken fein schneiden und dann das Dressing, das weiter unten beschrieben wird dazugeben.
1 Stöckli	Glarner Schabziger	Thon in eine kleine Schüssel geben und ebenfalls ein wenig des Dressings darüber träufeln
100 g	Butter	Den Butter weich werden lassen und dann zusammen mit dem Glarner Schabziger mittels einer Gabel mischen so dass der Zibu streichbar ist.
200 g	Rezenter Appenzeller	Sen Käse dazu servieren.
250 g	Rezenter Tilsiter	

## Salatdressing

2.5 dl	Drinkmilch	Alles zusammengeben und im Schüttelbecher gut mischen, dann an die Gurke geben und ein wenig über den Thon.
100 g	Skyr Nature oder Blanc Battu	
1 dl	Essig	
1 dl	Rapsöl	
2 EL	Senf	
1 EL	Sojasauce (süss)	
	Kräuter	
	Knoblauch ganz fein gehackt	
	Eine kleine Zwiebel ganz fein gehackt	
	Salz und Pfeffer abschmecken	



Bild: Antonia und Peter Merz-Wieser

Datum: 26. April 2022