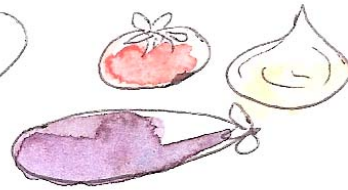


Aubergine-Gratin



für Vierer 2 Kräuti Aubergine

Aubergine dār Längi na i ca. 1cm
Streifen schneiden

Mit emne Gutsch

Olivenöl leicht abräteln, i Portione.

Achtung, sie süß sofort
uf! Die wo zu viel Öl hei,
uf demnächste ausdrücke.

Es brucht e grossi Dierpfanne.

we me het, eini, wo o i Ofen geht
grob geschnitten

Zitze: Zwiebel, glych vii drauf

- Tomate, o glych vii über aues
i Schibe

- Sauce, pfäffere

- Herbes de Provence ca. nimm 10g
drüber streue

Das aus "mijoter" (chächerle)

stundelang mit em Deckel druffe
bis aue Saft yrochet isch.

Nächhär grabsete Greyerzer drauf
und im Ofen überbacke.

