

Gmüeschueche 1



Griekne Teig: 250g Buremehl } 2 Säge
100g Anke } verrybe

ca. 1/2 dl. Wasser drymische
achtung!: fasch nütchrüete
süsch wird der Teig zäi

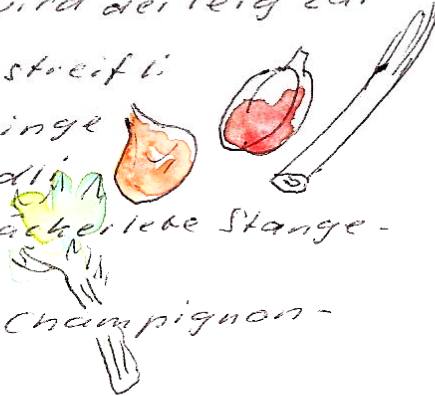
Gmües: 2 B. - Peperoni streiftli

- Ziebelringe

- Louchredli

- echly gnackerlebe Stange-
sellerie

- es paar Champignon-
schypli



Echly adäimpte, - Mayoran derzue-
mische

uf e Teig verteile.



- Weni Tomatzwürfeli
druf verteile

- Spargle druf arrangiere

Jetzt nu - grassete od. geschibete

Chäs drüber
nume weni



Eierteigli: - 2 Eier

1 dl Milch od. Bianchetto m.
weni Milch
Sauz, Pfäffer, Nutschgetruss

bi ca. 220° bache

Wär wot, cha no Schpäckwürfeli druf tue,
besser no Schitkestreiftli. Das isch fyner

