

## Gmüeschueche 2)

Griekne Teig i ds Chuechebläch  
druf:

- Grobgschnittni Zwiebele
  - Louchredli
  - Schpäckwürfeli
- } a dämpfte
- Stangesellerie
  - Peterlig
- } fyn  
häckerte
- 1 Rükli i Redli ca. 10 min. dämpfte
- Aus mische, uf em Teig verteile

Eierteigli:

- 2 Eier
  - chly griekne Greyerzer (bis 100g)
  - ca. 1 dl. Blanc battu und e Schluck  
Milch (bi 100g chäs oine Dez)
  - Salz, schwarze Pfeffer
- Aus verrühre und übere Chueche  
lääre.

Bi 220° kache

