

UUS DR HORBURGSTROOSS 4

Dr Apéro



Yykauf fir säggs Lyt:

18-24 Schybe	Formebroot rund
1 dl	Oliveneel
1 Kaffileffeli	Oregano
1 Zingge	Gnoblech
18-24 Schybe	Parmaschungge
18-24	Wachteleier
	Salz und Pfäffer

So wird s gmacht:

S Formebroot im Oliveneel goldbruun breetle. Denn mit em Gnoblechzingge aarybe und e weeneli Oregano druff strai. Mite em Schungge beleege.

Jetzt mache Si mit de Wachteleier Spiegeleili. Die dien Si uff dr Schungge druff und mit eme bitzeli Salz und Pfäffer wüirze.

Das isst me lauwarm.

Derzue passt e Schliggli Glepfmoscht oder e Glas Wyss.