



PETERSILIENKARTOFFELN ( 4 Pers.)

800 gr. - 1 Kg. Kartoffeln, kleine , schwellen, schälen

30 - 40 gr. Butter ) in der Bratpfanne erhitzen  
 2-3 Essl. gehackte Petersilie )  
 Kartoffeln ) beigegeben, wenden bis sie  
 mit Peterli bedeckt sind .

ZUPPA PAVESE ( 4 Pers.)

10 - 12 dl. Wasser ) zusammen aufkochen, abschrecken  
 1 - 2 Fleischsuppenwürfel )  
 4 Scheiben Toast oder in ) in einen warmen Suppenteller  
 Butter gebackene Brotscheiben ) legen  
 4 Spiegeleier ) auf die Brote legen  
 2 Essl. Reibkäse ) über die Eier verteilen  
 Fleischbrühe ) dazugiessen  
 Schnittlauch geschnitten ) beigegeben  
 s o f o r t servieren