



joseph

Der Geflügelhof Delikatess-Nudeln

Rezept

Saarländische Eier-Schmeer

Zutaten:

4 frische Joseph-Eier, 75g
fettes Dürffleisch auslas-
sen,
30g Mehl,
ein halber Teelöffel Salz,
1 Becher Wasser (200g),
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Dürffleisch in kleine Würfeln schneiden und auslassen. Eier, Mehl, Salz und Wasser miteinander verquirlen und in dem heißen Dürffleisch unter-
rühren - stocken lassen, fertig.

Sie leisten mit Ihrem Qualitätsbewußten Einkaufen bei Landwirten wie uns einen aktiven Beitrag für unsere saarländische Landwirtschaft.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung der Saarländischen Eier-Schmeer.

Einen guten und gesunden Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Joseph und Mitarbeiter.

Ecksteinstr. 11 66636 Tholey-Hasborn

Telefon: 06853 / 962011

Telefax: 06853 / 962013

Email: info@joseph-delikatessen.de

www.joseph-delikatessen.de

