

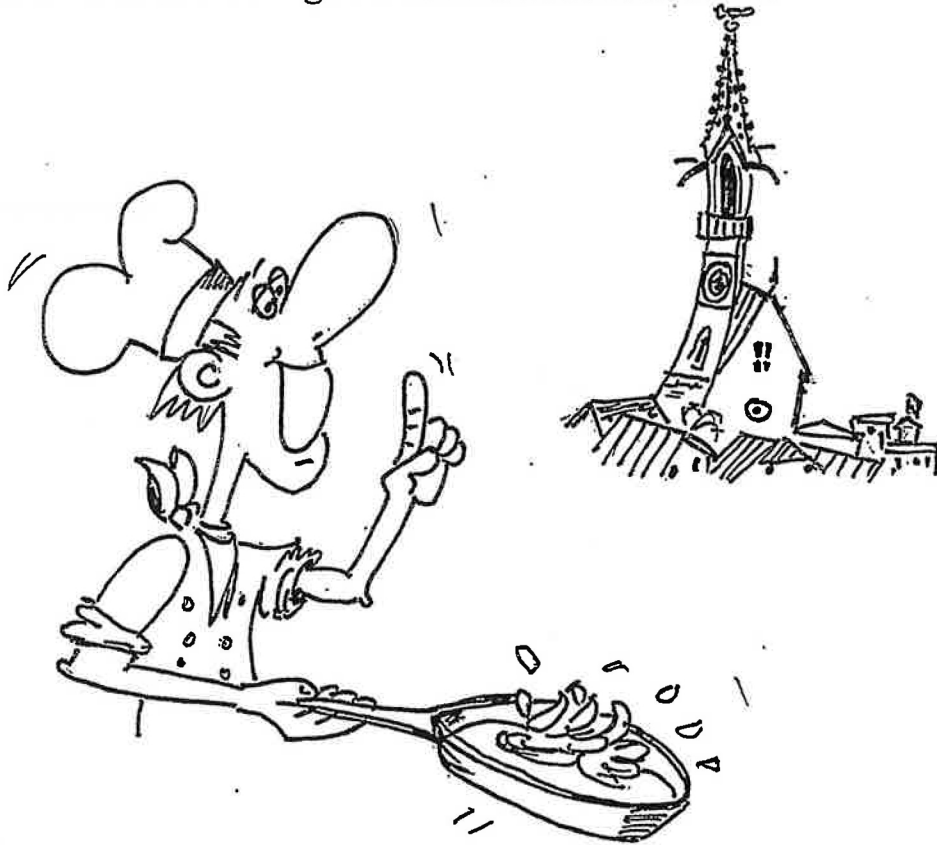
Bizoccals da Sent (Sentner Spätzli)

400g Mehl
4 Eier
3dl Milchwasser
1 Klf.Salz
150g Speckwürfeli
2-3 l Salzwasser

1-2 Zwiebeln
50g Butter

Spätzliteig herstellen
beifügen
kochen, den Teig auf ein Holzbrett
geben, mit dem
Messer stücke in das Wasser
schneiden, köcheln bis die Bizoccals
an die Oberfläche kommen,
abschöpfen
in Steifen schneiden
in der Bratpfanne erhitzen die
Zwiebeln anbraten bis sie braun
sind.

Die Bizoccals in eine Auflaufform geben, etwas Reibkäse und
Die Zwiebeln darüber geben und im Ofen überbacken.



Der Ausdruck Bizoccal wird auch verwendet um jemanden als einen Tolpatsch zu bezeichnen