Antarktis: Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Spinat

von clemens.s.bachmann@gmail.com

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend	1. Kartoffeln schälen, halbieren und unter fließendem Wasser abspülen. 2. Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und leicht salzen. 3. Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. stattdesse roesti
50 Stück Fischstäbli	Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung braten.
2.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Warmhalten.
2.5 dl Halbrahm	Spinat mit Rahm und Gewürzen verfeinern.