Antarktis: Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Spinat

von Sofie Keller

Mengen für 40 Personen

8.0 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.
160 Stück Fischstäbli	Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung braten.
4.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Warmhalten.
4.0 kg Gemüse nach Wahl	