



Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Gesamtdauer ca. 40 Minuten Zubereitung: ca. 20 Minuten Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

Rahmspinat als Beilage 100 - 150 gr. pro Person.

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.
50 Stück Fischstäbli	Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung zubereiten (Backofen). 1. Heizen Sie den Backofen nach den Packungsangaben vor – meist auf 220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Heissluft. 2. Legen Sie die tiefgefrorenen Fischstäbchen nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. 3. Backen Sie die Fischstäbchen nach den Packungsangaben – meist zwischen 13 und 17 Minuten lang. 4. Wenden Sie die Fischstäbchen in dieser Zeit einmal – meist nach der Hälfte der Backdauer. 5. Testen Sie vorsichtig mit einer Gabel, ob die Fischstäbchen schon knusprig sind, bevor Sie sie aus dem Ofen nehmen. Manchmal genügt schon eine weitere Minute, damit sie knuspriger werden.
500 g Mayonnaise	
1.2 kg Rahmspinat (gefroren)	Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschliessend warmhalten.
2.0 dl Halbrahm	Rahmspinat mit Rahm und Gewürzen verfeinern.