# Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Rigi (2023)

von bigna.meyer@gmail.com

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.<br>2. Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und leicht salzen.<br>3. Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. |
| 40 Stück Fischstäbli | Fischstäbli (ca. 30 g pro Stäbli) gemäss Anweisungen auf Verpackung zubereiten (Backofen).<br>1. Heizen Sie den Backofen nach den Packungsangaben vor – meist auf 220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Heissluft.<br>2. Legen Sie die tiefgefrorenen Fischstäbchen nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.<br>3. Backen Sie die Fischstäbchen nach den Packungsangaben – meist zwischen 13 und 17 Minuten lang.<br>4. Wenden Sie die Fischstäbchen in dieser Zeit einmal – meist nach der Hälfte der Backdauer.<br>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 krosser werden. |
| 500 g Mayonnaise | |
| 400 g Rahmspinat (gefrohren) | Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschliessend warmhalten. |
| 1.0 cl Vollrahm | Rahmspinat mit Vollrahm und Gewürzen verfeinern. |