Fischstäbchen, Spinat, Salzkartoffeln von SupaDupaKüche

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 kg Erbsli und Rüebli	
2.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen, gleichmässige Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 10-15min kochen
1.5 kg Spinat	gefrorener Rahmspinat nach Packungsanleitung
2.0 dl Halbrahm	dem Spinat zugeben
50 Stück Fischstäbli	In viel Öl goldbraun braten.
1.0 Liter Öl	