



Fischstäbchen, Spinat, Salzkartoffeln von Chefkoch

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

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 kg Camembert	Backcamembert
1.0 Stück Vegane Burger-patty	Für Elena
1.0 Liter Öl	
1.0 kg Mayonnaise	
1.0 kg Ketchup	
10 Stück Stengelglace	Vanille, Schoggi und Wasser