



# Fischstäbli mit Bratkartoffeln und Spinat von Ändu

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Gemäss Verpackung zubereiten. Mit Pfeffer/Muskat würzen
2.0 dl Olivenöl	
20 g Rosmarin	1 Bund
1.7 kg Kartoffeln	Kartoffeln verkleinern, in Olivenöl anbraten
40 Stück Fischstäbli	Vegi-Fischstäbli als Alternative
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	