# Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Claudia Pfister

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

| | |
|---|---|
| 2 kg Spinat | Rahmspinat (gefrohren) in Pfanne aufkochen |
| 1.0 Liter Rahm | |
| 1.7 kg Kartoffeln | Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. |
| 50 Stück Fischstäbli | In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten. |