



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.0 kg Spinat Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben

50 Stück Fischstäbli In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.