

# Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Lelia Kuhn

Mengen für 37 Personen

Gewürze: Salz

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

6.29 kg Kartoffeln      Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.

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

3.7 Stück Fischstäbli      Glutenfrei/lactosefrei von AHA für allergiker

555 g Mayonnaise

555 g Ketchup