



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Alina Bosshard

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

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

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.
----------------------	--