

# Fischstäbli mit Kartoffelstock und Spinat von Barbara

Zimmermann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

2.0 kg Spinat    Rahmspinat (gefrohren) in Pfanne aufkochen

---

1.0 Liter Rahm

---

1.7 kg Kartoffeln    Fertiggartoffelstock

---

1.0 Liter Milch

---

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