

Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Spinat Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

40 Stück Fischstäbli

1.8 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in grosse Stücke schneiden, 10-15 min. im Salzwasser kochen
80 g Butter	schmelzen
5.6 g Peterli	Gefriergetrocknet zum geschmolzenen Butter geben und Kartoffeln darin wenden 15g getrocknet=40g frisch
1.45 kg Rahmspinat (gefrohren)	nach Packungsangabe kochen