



# Fischstäbli, Spinat, Salzkartoffeln von Carmona Birbaumer

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln in Stücke schneiden und im Salzwasser kochen.
3.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln hacken und andünsten.
1.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Rahmspinat zu den Zwiebeln hinzugeben und kochen bis gut. Abschmecken mit Gewürzen.
40 Stück Fischstäbli	Fischstäbli in Backofen backen.