



Fischstäbli, Spinat, Salzkartoffeln von Carmona Birbaumer

Mengen für 30 Personen

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