

Spinat by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 60 Personen

Tags: Für Zeltlager Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 kg Spinat Tauen Sie das tiefgekühlte Rahmgemüse nicht auf, sondern geben Sie die

gewünschte Menge aus der Packung direkt in den Topf. Legen Sie einen Deckel auf und bringen das Gemüse zum Kochen. Lassen Sie den Rahmspinat unter Umrühren zwei Minuten köcheln und

stellen Sie die herzhafte Beilage anschließend sofort auf den Tisch. Der Rahmspinat kann nicht warmgehalten werden, er wird sofort verzehrt.