



Antarktis: Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Spinat

von Sofie Keller

Mengen für 60 Personen

12 kg Kartoffeln festkochend	1. Kartoffeln schälen, halbieren und unter fließendem Wasser abspülen. 2. Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und leicht salzen. 3. Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.
240 Stück Fischstäbli	Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung braten.
6.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Warmhalten.
6.0 kg Gemüse nach Wahl	