

# Fischknusperli mit Kartoffeln und Spinat von alina toscano

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

2 kg Spinat      Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben

---

1.7 kg Kartoffeln      Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.

---

50 Stück Fischstäbli      In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.