



Fischstäbchen, Rahmspinat, Kartoffelstock von

simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.5 kg Spinat	gefrorener Rahmspinat nach Packungsanleitung
2.0 dl Halbrahm	dem Spinat zugeben
50 Stück Fischstäbli	In viel Öl goldbraun braten.
1.0 Liter Öl	
500 g Kartoffeln	1 Beutel, Kartoffelpulver (HERO) reicht für 28 Portionen - gemäss Anleitung mit Wasser&Milch anrühren