



Fischstäbchen, Rahmspinat, Kartoffelstock von

simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 13 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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