



# Fischstäbli mit Bratkartoffeln und Spinat von Ändu

Mengen für 120 Personen

Gewürze: Salz

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 12 kg Rahmspinat (gefrohren) | Gemäss Verpackung zubereiten. Mit Pfeffer/Muskat würzen |
| 2.4 Liter Olivenöl           |   |
| 240 g Rosmarin               | 1 Bund  |
| 20.4 kg Kartoffeln           | Kartoffeln verkleinern, in Olivenöl anbraten            |
| 480 Stück Fischstäbli        | Vegi-Fischstäbli als Alternative                        |
| 12 Tube(265g) Mayonnaise     |   |