

Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

750 g Spinat Rahmspinat

2.5 dl Rahm

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

1.0 dl Zitronensaft

1.0 g Mayonnaise

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