Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Alina Bosshard

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.
5.0 Stück vegane Würstchen	Vegi Fischstäbli