



Kartoffeln und Spinat von Dominik Renggli

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.

Beilagen für Fischstäbli bzw. Spiegeleier für Vegis