



Kartoffeln und Spinat von Dominik Renggli

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz

6 kg Spinat Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben

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

Beilagen für Fischstäbli bzw. Spiegeleier für Vegis