

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln

Für 4 Portionen

800 g festk. Kartoffeln	Salz	900 g Rahmspinat
3 EL Butter	20 Fischstäbchen	3 EL Öl
4 EL Sahne	1 Zitrone	20 Fischstäbchen
3 EL Öl	4 EL Sahne	1 Zitrone

Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen.

Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Warmhalten.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, schälen und halbieren oder vierteln. Kurz in der Butter schwenken und salzen.

Fischstäbchen in dem Öl auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb anbraten. Spinat mit Sahne verfeinern. Fischstäbchen mit Rahmspinat, Butterkartoffeln und Zitronenspalten servieren.

NN am 17. Oktober 2025