

# Fischstäbchen mit Kräuterschmand und Gemüsereis



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fischstäbchen, soviel wie jeder isst</b></li><li>• <b>Schmand 1-2 Becher (je nach Geschmack)</b></li><li>• <b>1 Tüte für Kräuterrahmschnitzel (z.B. von Knorr)</b></li><li>• <b>1 Tasse Reis</b></li><li>• <b>1 kleine Dose Mischgemüse</b></li><li>• <b>1 kleine Dose Mais</b></li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Reis mit zwei Tassen Wasser gar ziehen lassen, dann Mischgemüse und Mais unterheben.</b></li><li>2. <b>Fischstäbchen braten.</b></li><li>3. <b>Für die Soße Schmand mit der Tüte Kräuterrahmschnitzel verrühren und erwärmen.</b></li></ol>

**Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied**