Fischstäbchen, Spinat, Reis by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.4 Liter Wasser	Wasser zum kochen bringen, salzen.
800 g Langkornreis	beifügen, Deckel schliessen, bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Wasser vom Reis aufgezogen ist.
1.5 kg Spinat	Tauen Sie das tiefgekühlte Rahmgemüse nicht auf, sondern geben Sie die gewünschte Menge aus der Packung direkt in den Topf. Legen Sie einen Deckel auf und bringen das Gemüse zum Kochen. Lassen Sie den Rahmspinat unter Umrühren zwei Minuten köcheln und stellen Sie die herzhafte Beilage anschließend sofort auf den Tisch. Der Rahmspinat kann nicht warmgehalten werden, er wird sofort verzehrt.
50 Stück Fischstäbli	In viel Öl goldbraun braten.
1.0 Liter Öl	