Fischstäbchen mit Gemüsereis

(für 4 Personen)

250 g Reis **Salz**	In Salzwasser nach Packungsanweisung kochen
1 Zwiebel **4 Möhren** **2 Tomaten**	Zwiebel + Möhren schälen. In feine Würfel schneiden. Tomate waschen, vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden
40 g Butter	Zwiebelwürfel + Möhren in Butter in der heißen Pfanne anschwitzen. So lange garen, bis sie außen etwas weich sind, innen aber noch Biss haben.
6 EL TK Erbsen	Gegarten Reis mit Tomaten und den Erbsen zu den Möhren und rühre alles gut durch.
1 Bund Petersilie	Waschen, Blätter von den Stielen abzupfen und dazugeb.
20 TK Fischstäbchen **40 g Butter**	Fischstäbchen in Butter rundherum knusprig braten und mit Reis-Gemüse servieren.

Statt frischem Gemüse kannst du auch (wenn es mal schnell gehen muss oder du faul bist) eine tiefgefrorene Packung Gemüsemischung nehmen.
Schmeckt auch gut.