

gagastäbchen

gagastgäbchen machen was her und schmecken gut.

man nehme:

1 Packung Fischstäbchen von Aldi oder so
irgendwelchen Reis
Marmelade, die einem schmeckt
frische Salbei-Blättchen
1 Paprika-Schote, bunt
ein paar Walnüsse, wenn gerade zufällig da oder Cashewkerne
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Chili und Muskat = lecker
Kräutergrünzeugs was so da ist
Butter

Den Reis mit gehacktem Knoblauch zusammen im Salzwasser kochen. Die Fischstäbchen in viel Butter goldbraun brutzeln + gut würzen, viel frisch gemahlene Pfeffer drauf! Die fertigen gagastäbchen als Sonnenstrahlen auf den Teller legen. Auf jedes Strahlenstäbchen kommt ein Klecks Marmelade. Auf die Marmeladenkleckse klebt man die Salbeiblätter! Den Reis mit geschnippelten Kräutern in der Pfanne mit der restlichen Butter vom Stäbchenbrutzeln schwenken und als Häufchen in die Mitte vom Teller legen. Zwischen die Strahlen, Paprika-Kringel und die Nüsse. Muskat drüberreiben!

Fertig!!!