

Leicht abgewandelter „Wikingertopf“

Zutaten:

- 1 Beutel Reis
- 250g Rinder-Hackfleisch
- 200ml Wasser
- 200g Schlagsahne
- Knorr fix „[Wikingertopf mit Hackbällchen](#)“
- 400g Erbsen und Möhrchen (z. B. von [Bonduelle](#))

Zubereitung:

- Reis nach Anleitung kochen
- Gemüse abtropfen
- Hackfleisch in Öl anbraten
- Wasser und Schlagsahne dazugeben, Beutelinhalt einrühren
- kurz aufkochen lassen, dann Herdplatte ausstellen
- Gemüse und Reis untermengen
- 5 Minuten ziehen lassen und gelegentlich umrühren