

# Nasi Goreng mit Poulet und Würzsauce

Gesamtzeit **30 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2'475 kJ / 590 kcal**

Fett: **15.2 g** Eiweiss: **39.9 g**  
Kohlenhydrate: **68.6 g**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

**250 g** Duftreis, z. B. Jasminreis  
**400 g** Pouletbrustfilet  
**2** Karotten  
**2** rote Peperoni  
**1** rote Zwiebel  
**2** Knoblauchzehen  
**2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**200 g** TK-Erbesen  
**90 ml** Kikkoman Sauce für Reis  
**4** Eier  
**1 EL** Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
**2 EL** Limettensaft  
**Zum Garnieren:**  
**6** Cherrytomaten, wahlweise  
**1 Handvoll** Frühlingszwiebeln, wahlweise

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**250 g** Duftreis, z. B. Jasminreis - **400 g** Pouletbrustfilet - **2** Karotten - **2** rote Peperoni - **1** rote Zwiebel - **2** Knoblauchzehen  
Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Pouletbrustfilet in Streifen, Karotten in dünne Streifen und Peperoni in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

### Schritt 2

**2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **200 g** TK-Erbesen - **90 ml** Kikkoman Sauce für Reis  
Das Pouletfilet im erhitzten Kikkoman Sesamöl in einer grossen Pfanne oder einem Wok anbraten. Karotten, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Erbsen, Reis und Kikkoman Sauce für Reis zufügen und unter Rühren weitere ca. 3 Minuten braten.

### Schritt 3

**4** Eier - **1 EL** Pflanzenöl - Salz - Pfeffer aus der Mühle - **2 EL** Limettensaft - **6** Cherrytomaten, wahlweise - **1 Handvoll** Frühlingszwiebeln, wahlweise

In einer weiteren Pfanne im erhitzten Pflanzenöl 4 Spiegeleier braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Nasi Goreng mit Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit den Spiegeleiern servieren. Nach Wunsch mit Cherrytomatenvierteln und Frühlingszwiebelstreifen garnieren.