KIKKOMAN

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-Erbsen
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-Erbsen - **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.