

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-Erbсен
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-Erbсен - **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.