

Nasi Goreng mit Hühnerfleisch und würziger Sauce

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 Hühnerbrustfilet
2 Karotten
2 rote Paprikaschoten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
200 g TK-Erbesen
90 ml Kikkoman Sauce für Reis - süß
4 Eier
1 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Limettensaft
For garnish:
6 Kirschtomaten, wahlweise
1 Handvoll Frühlingszwiebel, wahlweise

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 g Duftreis, z. B. Jasminreis - **400 g**

Hühnerbrustfilet - **2** Möhren - **2** rote

Paprikaschoten - **1** rote Zwiebel - **2**

Knoblauchzehen

Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Hühnerbrustfilet in Streifen, Karotten in dünne Streifen und Paprika 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 - süß

Das Hühnerfleisch im erhitzten Kikkoman Sesamöl in einer großen Pfanne oder einem Wok anbraten.

Karotten, Paprika, Zwiebel und Knoblauch zugeben

und ca. 5 Min. mitbraten. Erbsen, Reis und

Kikkoman Sauce für Reis zufügen und unter

Rühren weitere ca. 3 Min. braten.

Schritt 3

4 Eier - **1 EL** Pflanzenöl - Salz - Pfeffer aus der

Mühle - **2 EL** Limettensaft - **6** Kirschtomaten,

wahlweise - **1 Handvoll** Frühlingszwiebel,

wahlweise

In einer weiteren Pfanne im erhitzten Pflanzenöl 4

Spiegeleiern braten und mit Salz und Pfeffer

würzen. Das Nasi Goreng mit Pfeffer und

Limettensaft abschmecken und mit den

Spiegeleiern servieren. Nach Wunsch mit

Kirschtomatenvierteln und Lauchzwiebelstreifen

garnieren.