

# Nasi Goreng mit Hähnchen 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** Hähnchenbrustfilet  
**2** Möhren  
**2** rote Paprikaschoten  
**1** rote Zwiebel  
**2** Knoblauchzehen  
**2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**200 g** TK-Erbsen  
**90 ml** Kikkoman Würzsauce für Reis - süß  
**4** Eier  
**1 EL** Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
**2 EL** Limettensaft  
**Zum Servieren:**  
**6** Kirschtomaten, wahlweise  
**1 Handvoll** Frühlingszwiebeln, wahlweise

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**250 g** Duftreis, z. B. Jasminreis - **400 g** Hähnchenbrustfilet - **2** Möhren - **2** rote Paprikaschoten - **1** rote Zwiebel - **2** Knoblauchzehen  
Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Hähnchenbrustfilet in Streifen, Möhren in dünne Streifen und Paprika in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

### Schritt 2

**2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **200 g** TK-Erbsen - **90 ml** Kikkoman Würzsauce für Reis - süß  
Das Hähnchenfilet im erhitzten Kikkoman Sesamöl in einer großen Pfanne oder einem Wok anbraten. Möhren, 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** Frühlingszwiebeln, 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.