

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.