

# Kikkoman Nasi Goreng mit Schnitzfleisch



Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **347**

## Zutaten für 4 Personen

112 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
60 g Frühlingszwiebeln, feine Ringe  
0,2 TL Chiliflocken  
20 ml Pflanzenöl  
0,48 kg Schweineschnitzel  
48 g Zwiebeln, in Würfeln  
4 g Knoblauch  
4 g Ingwer  
280 g Möhren, in dünnen Stiften  
200 g Erbsen TK  
0,4 kg Basmatireis  
100 g Sojabohnenkeimlinge  
frisch gemahlener Pfeffer  
Chilipulver  
Kurkuma, gemahlen  
8 Blättchen Koriander

## Zubereitung:

1. 100 ml Sojasauce, 50 g Frühlingszwiebeln, Chiliflocken und Öl vermischen, Schnitzelstreifen darin einlegen und kurze Zeit durchziehen lassen. Schnitzelstreifen mit der Marinade in einer (Kippbrat-) Pfanne anbraten und herausnehmen.
2. Gewürfelte Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Möhren und TK-Erbsen in das verbliebene Bratfett geben und anbraten.
3. Restliche Sojasauce zufügen und ca. 5 Minuten braten.
4. Reis nach Packungsanweisung garen.
5. Reis, übrige Frühlingszwiebeln und Sojabohnenkeimlinge zufügen, kurz mit erhitzen und mit Pfeffer, Chilipulver und Kurkuma abschmecken.

6. Nasi Goreng portionieren, Schnitzfleisch hinzufügen, mit Koriander garnieren und servieren.

**Guten Appetit!**