

Nasi Goreng

Asiatisches Reisgericht mit viel Gemüse & Hühnchen



Zutaten

- 400 g Reis
- 1 Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten
- 2 EL Öl (Sesamöl oder neutrales Öl wie Rapsöl)
- 1 EL Erdnussbutter
- 150 g Sojasprossen (optional)
- 1-2 Karotte, in Würfel geschnitten oder geraspelt
- 1 Paprikaschote, rot oder gelb in Würfel geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 g Champignons
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Austernsauce (oder mehr Sojasauce)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Den Reis nach Packunsanleitung kochen.

In der Zwischenzeit das Öl in der (Wok)-Pfanne erhitzen, das Fleisch mit der Erdnussbutter zugeben und unterrühren garen. Nach wenigen Minute das Gemüse zugeben (mit den Karotten beginnen) und alles gemeinsam anbraten.

Nach ca. 5-8 Minuten die Saucen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Man kann den Reis jetzt in die Pfanne geben und vermengen oder getrennt servieren.

