

Nasi Goreng mit Hähnchen-Brust-Filet

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 250 g Hähnchenbrustfilet | 125 g Reis | 1 Möhre |
| 100 g Champignons | $\frac{1}{2}$ Paprikaschote | 100 g Erbsen |
| 1 Lauchzwiebel | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 2 EL dunkle Sojasauce | 1 TL Sambal Oelek | 1 EL Currypulver |
| 1 TL Kurkuma | 1 EL Ingwerpulver | Sesamöl, Salz, Pfeffer |

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Curry würzen. Das Fleisch scharf anbraten und anschließend zur Seite stellen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Lauchzwiebel putzen und kleinschneiden. Die Möhre waschen, von den Enden befreien, schälen und kleinschneiden. Die Champignons ebenfalls waschen und kleinschneiden. Die Paprika waschen, trocken tupfen von den Scheidewänden sowie den Kernen befreien und klein schneiden. Das gebratene Hähnchenfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Sesamöl anschwitzen. Das Gemüse anschließend dazugeben und mitbraten. Zuletzt das Fleisch und den Reis dazugeben. Anschließend die Sojasoße, das Sambal Oelek und die restlichen Gewürze zur Mischung geben und kurz durchziehen lassen. Das Nasi Goreng auf einem Tellern anrichten und servieren.

Lisa Hofmann am 27. November 2013