

Rezept

Nasi Goreng

Ein Rezept von Nasi Goreng, am 24.02.2024

Zutaten

5	Frühlingszwiebeln	2	Knoblauchzehen
2	frische rote Chilischoten	200 g	Hähnchenbrustfilet
400 g	geschälte gegarte Garnelen	2	Eier (Größe M)
3 EL	helle Sojasauce		1-2 Msp. Sambal oelek
	Salz	3 EL	neutrales Pflanzenöl
500 g	gekochter Reis vom Vortag		1-2 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen, die Chili längs aufschlitzen, entkernen und waschen, beides in feine Scheiben schneiden. Das Hähnchenfilet kalt abspülen, trockentupfen und klein würfeln. Die Garnelen trockentupfen. Die Eier mit 1 EL heller Sojasauce, Sambal oelek und 1 Prise Salz verquirlen.
2. 1 EL Öl im Wok erhitzen, die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch und den Chilis 3-5 Min. pfannenrühren, an den Rand schieben. 1 weiteren EL Öl in den Wok geben, das Hähnchenfleisch kurz darin anbraten. Die Garnelen dazugeben, mitbraten, dann ebenfalls an den Rand schieben.
3. Die Eiermasse in den Wok gießen, unter Rühren stocken lassen, etwas zerteilen und an den Rand schieben. Den gekochten Reis im Wok in 1 EL Öl unter ständigem Rühren 2-4 Min. braten, bis er heiß ist. Alles zusammenrühren, mit der restlichen Sojasauce und Salz würzen. Die Röstzwiebeln darüber streuen.