

Rezept

# Nasi Goreng mit Ei und Erdnusssauce

Ein Rezept von Nasi Goreng mit Ei und Erdnusssauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Reis (oder ca. 600 g gekochter Reis vom Vortag)	Salz
<b>4 EL</b> ungesüßte Erdnussschokolade	<b>4 EL</b> Kokosmilch oder Milch
<b>2 EL</b> süß-saure Asiasauce	etwas Limettensaft
<b>5 EL</b> süße Sojasauce (Ketjap manis)	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>1</b> große rote Paprikaschote	<b>300 g</b> Paksoi (ersatzweise Spitzkohl)
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Kurkumapulver
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>4</b> Eier
Pfeffer	<b>2 EL</b> Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten. Gekochten Reis auf einem Backblech ausbreiten und abkühlen lassen. Für die Sauce Erdnussschokolade, Kokosmilch und Asia-Sauce verrühren und vorsichtig unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Mit Limettensaft und etwas Sojasauce abschmecken, warm halten.
2. Den Lauch längs halbieren, gründlich zwischen den Blättern waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und würfeln. Paksoi waschen und putzen, dann die Blätter von den Stielen schneiden und grob hacken. Stiele klein schneiden.
3. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch, die Paprika und die Paksoistiele darin unter Wenden 3-4 Min. andünsten. Paksoiblätter zugeben und kurz mitdünsten. Kurkuma und Kreuzkümmel zugeben. 4 EL Sojasauce einrühren und alles kurz köcheln lassen. Den abgekühlten Reis untermischen und unter Rühren bei starker Hitze 5 Min. braten.
4. In einer zweiten Pfanne in 1 EL Öl die Eier zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nasi Goreng mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Sojasauce abschmecken. Die Eier darauflegen und alles mit Röstzwiebeln bestreuen. Die Sauce extra dazureichen.