Rezept

Nasi Goreng mit Weißkohl und Möhren

Ein Rezept von Nasi Goreng mit Weißkohl und Möhren, am 12.10.2024

Zutaten

6	Schalotten
2	Tomaten
1 TL	Sambal tjampoer (Sambal mit Garnelenpaste)
	Salz
2	Möhren
200 g	Schweinefilet
2	Eier
750 g	kalter, gekochter Reis (aus 300 g Reis)
3	Knoblauchzehen
6 EL	Öl
1 TL	Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)
	1/4 Kopf junger Weißkohl (ca. 300 g, ersatzweise Spitzkohl)
3	Frühlingszwiebeln
150 g	kleine geschälte, gegarte Garnelen (Shrimps)
	Pfeffer
2 EL	geröstete Zwiebeln (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. 2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und hacken. Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Die Tomatenwürfel mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln, 2 EL Öl und Sambal im Mixer pürieren. Mit Limettensaft und Salz würzen.

2. 4 Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Kohl waschen, putzen und in Streifen schneiden. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Garnelen abtropfen lassen.

3. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. 1 EL Öl im Wok erhitzen und aus der Eiermasse zwei Omeletts braten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Omeletts aufeinanderlegen, aufrollen und in Streifen schneiden.

4. 3 EL Öl im Wok stark erhitzen. Die Schalotten- und Knoblauchscheiben darin in 1 Min. goldgelb braten. Das Fleisch und die Garnelen einrühren, 2-3 Min. mitbraten. Den Kohl und die Möhren einstreuen und 2 Min. pfannenrühren. Das Tomatenpüree, den Reis und die Frühlingszwiebeln untermischen. Salzen und alles 3 Min. unter Rühren weiterbraten. Mit den Omelettstreifen und Röstzwiebeln garnieren.