

Nasi Goreng einfach gemacht

Zutaten für 5 Portionen

- 400 g Hähnchenbrust
- 2 EL Kokosöl
- 250 g Basmatireis (entspricht 500 g gekochtem Reis)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g Erbsen
- Ingwer (ein daumengroßes Stück)
- ½ TL Kurkuma
- 3 EL Sojasauce



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Koche den Reis nach Packungsanleitung mit einem halben Teelöffel Kurkuma. So bekommt er seine schöne gelbe Farbe und den typischen Geschmack. Lass ihn dann abkühlen.
2. Schneide die Hähnchenbrust in Würfel.
3. Schäle Zwiebel und Knoblauch und würfel sie fein. Schäle die Möhre und schneide sie in Streifen. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in Ringe. Schneide den Ingwer sehr klein.
4. Erhitze etwas Öl im Wok oder einer tiefen Pfanne. Brate die Zwiebelwürfel, das Hähnchen, Knoblauch und Ingwer darin an. Salze die Fleischmischung und nimm sie aus der Pfanne. Stell sie beiseite.
5. Brate nun die Lauchzwiebel und die Möhre 3-5 Minuten im Wok an. Gib dann den Reis, das Hähnchen und die Erbsen dazu.
6. Würze das Nasi Goreng mit Sojasauce und Currypulver.
7. Serviere es pur oder mit [Spiegelei](#). Erwachsene geben gern noch etwas Sambal Olek dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

