



Nasi Goreng

Zutaten für 2 Personen:

200 Gramm Putenbrust
125 Gramm Basmati oder Jasmin-Reis
Sojaöl
2 Esslöffel Suppengewürz
Grillgewürzsalz
Fünf-Gewürz-Pulver von Bamboo Garden
China-Würzmischung von Bamboo Garden
Ketjap Manis
Paprikapulver rosenscharf
Chilli-Pulver
Sambal Oelek

Zubereitung

Den Reis wie gewohnt kochen. Die Putenbrust in kleine Würfel schneiden mit Grillgewürzsalz würzen und in reichlich Sojaöl braten. 2 gehäufte Esslöffel Suppengewürz in Wasser aufkochen lassen. Zur fertig gebratenen Putenbrust das Suppengewürz, 3 Teelöffel China-Würzmischung, 2 Teelöffel Ketjap Manis und eine Messerspitze Paprikapulver rosenscharf untermischen. Den fertig gekochten Reis zu der Putenbrust und den Gewürzen untermischen und alles kurz anbraten. Mit Chilli-Pulver und Sambal Oelek abschmecken.

Guten Appetit