



Nasi Goreng mit Ei und Gemüse

Zutaten

- 150 g rote Paprikaschote
- 75 g Frühlingszwiebel(n)
- 150 g Karotten
- 150 g Brokkoli
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 120 g Basmatireis
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Nasi Goreng Style
- 350 ml kaltes Wasser
- 2 Stück Ei(er)

Zubereitung

1. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Karotten putzen, waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Brokkoli putzen und in sehr kleine Röschen zerteilen.
2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Paprika und Karotten kurz anbraten. Den abgespülten und gewaschenen Basmatireis und Würzpaste zugeben und kurz mit anbraten.
3. 350 ml Wasser zugießen und aufkochen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr 15 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
4. Frühlingszwiebelringe und Brokkoli zugeben und offen ca. 5 Min. weitergaren, bis der Reis die komplette Flüssigkeit aufgenommen hat.
5. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und darin die Spiegeleier braten. Nasi Goreng mit dem Spiegelei servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	67 g
Energie	456 kcal
Fett	16 g
Protein	10 g

🕒 32 Minuten

⊕ 2 Portionen