

Nasi - Goreng

Zutaten für 2 - 3 Personen:

300 g Duftreis
300 g Putenbrust
500 g Cherry - Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
3 Knoblauchzehen
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Chilischoten
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz, Paprika

Zubereitung:

- Reis in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
- Fleisch, Paprika und Tomaten klein würfeln.
- Zwiebeln und Chilischoten in feine Ringe schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Öl in eine große Pfanne gießen.
- Fleisch mit dem Knoblauch darin anbraten.
- Paprika, Chili, Zwiebeln und Tomaten zum Fleisch geben.
- Alles kurz mitdünsten lassen.
- Brühe zugießen und etwas einkochen.
- Abgetropften Reis unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.