

Nasi Goreng mit Tofu und Rührei

Für 4 Portionen:

200 g gekochter Basmatireis	200 g Tofu	2 kleine Möhren
1 Pastinake	2 rote Zwiebeln	100 g Kaiserschoten
50 g Sojasprossen	100 g Cashewkerne	2 EL Sesamkörner
1 EL milde Currypaste	1 Stück Ingwer	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Koriander	1 EL Sojasoße	1 EL Fischsoße
1 Limette	3 Eier	Erdnussöl
Salz, Pfeffer	Sambal Oelek	

Bei der Zubereitung von Nasi Goreng kann man auch anderes Gemüse verwenden oder den Tofu durch Hühnerfleisch oder Garnelen ersetzen. Das Rezept ist außerdem ein prima Resteverwerter und schnell zubereitet.

Reis mit etwas Salz gar kochen und erkalten lassen. Gemüse, Zwiebeln und Tofu in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Korianderblätter von den Stielen zupfen und die Cashewkerne grob hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Zwiebeln und das Gemüse mit längerer Garzeit anschwitzen. Nach 2-3 Minuten Tofu, Ingwer, Knoblauch und das restliche Gemüse dazugeben.

Die Currypaste unterrühren und kurz rösten. Reis hinzufügen und mit dem Gemüse vermengen. Weiter braten und dabei immer gut wenden. Mit etwas Sojasoße, Fischsoße und Limettensaft abschmecken. Dann Sojasprossen, Cashewkerne und Sesamkörner hinzufügen.

Parallel die Eier aufschlagen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingeben und daraus Rührei herstellen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Nasi Goreng nochmals abschmecken und auf Teller geben.

Jeweils 1 Stück Rührei und 1 Handvoll Korianderblätter darüber geben. Mit Sambal Oelek und Limettenvierteln anrichten.

Tarik Rose am 07. September 2026