Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



schnelles Nasi Goreng mit Spiegelei

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

schnelles Nasi Goreng mit Spiegelei

1 Dose Menzi Nasi Goreng

1 Ei

1 Esslöffel Rapsöl

1 Handvoll frischer Koriander

schnelles Nasi Goreng mit Spiegelei

1.

Den Doseninhalt in eine Pfanne geben. 1 EL Öl hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis der Reis heiß ist (ca. 5 min.).

In einer separaten Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Ei hineinschlagen und zu einem Spiegelei braten, bis das Eiweiß gestockt ist, das Eigelb aber noch weich.

Den heißen Nasi Goreng auf einem Teller verteilen. Spiegelei darauf setzen. Mit frischem Koriander bestreuen.