

Okonomiyaki

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Okonomiyaki (Pfannkuchen)

- 420 g Mehl
- 500 ml Wasser
- 4 Eier
- ½ TL Backpulver
- 2 TL Dashipulver
- ½ Spitzkohl, in Streifen geschnitten
- 2 Bund Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten
- Salz & Pfeffer

Zutaten Quark-Dip

150 g Magerquark
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

Zutaten Garnitur

Je nach Lust und Laune:
Sriracha-Sauce (scharfe Chilisauce)
Röstzwiebeln
gebratene Speckstreifen
Bonitoflocken (getrockneter Thunfisch)

Zubereitung Okonomiyaki (Pfannkuchen)

Das Mehl mit Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier, das Backpulver und das Dashipulver einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Kohl und die Frühlingszwiebeln untermischen und den Teig würzen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen und durch Schwenken gleichmässig verteilen, sodass er gleichmässig ca. 1 cm dick ist. Die Temperatur stark reduzieren und den Pfannkuchen bei leicht geöffnetem Pfannendeckel 15 Minuten stocken lassen. Nun wenden und weitere 5 Minuten fertig garen.

Zubereitung Quark-Dip

Den Quark mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung Garnitur

Den Pfannkuchen auf einem Teller anrichten und beliebig mit Sriracha-Sauce, Speck, Bonitoflocken, Röstzwiebeln und Quark-Dip garnieren.