

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KOREANISCHE PANCAKES MIT KIMCHI – SOY VINEGAR SAUCE

ZUTATEN:

120 g	Mehl
1 STk.	Ei
2.5 DL	Wasser
1 Stk.	Grüne oder Orange Chili, entkernt
1 Stk.	Rote Thai Chili, entkernt
1 Stk.	Frühlingszwiebel
100 g	Kimchi (eingelegter Chinakohl – Traditionelle Koreanische Pickles)
1 EL	Sesam-Samen, leicht geröstet ohne Fett
3 EL	Olivenöl
25 g	Sojasprossen (evtl. etwas mehr zur Dekoration)

ZUTATEN SAUCE:

2 TL	Chiliflocken
2 TL	Reis-Essig oder Weisser Essig
6 TL	Soja Sauce
3 TL	Sesam-Samen (weiss oder schwarz)
etwas	Sesamöl (auf Wunsch – kann auch weggelassen werden)

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Sauce vorbereiten – vermischen Sie alle Zutaten und stellen diese beiseite.

Für die Pancakes – Mehl mit Ei langsam vermischen, langsam Wasser beifügen. Anschliessend die restlichen Zutaten verrühren.

Aus der Mischung kleine Pfannkuchen in einer Teflon Bratpfanne backen.

Servieren Sie die kleinen Pancakes mit der Essig Sauce sowie mit frischen Sojasprossen. Lecker und leicht – en Guete☺.