

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

### PAJEON (PAJUN)

#### Zutaten:

|               |   |
|---------------|---|
| 120 g         | Mehl  |
| 1 STk.        | Ei  |
| 2.5 DL        | Wasser  |
| 1 Stk.        | Grüne oder Orange Peperoncini oder Peperoni/Paprika verwenden |
| 1 Stk.        | Rote Thai Chili, entkernt                                     |
| 1 Stk.        | Frühlingszwiebel  |
| 1 EL          | Sesam-Samen, leicht geröstet ohne Fett                        |
| 3 EL          | Olivenöl  |
| ca. 100-150 g | kleinere Crevetten  |
| 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 eine grosse oder auch kleine Pfannkuchen in einer Teflon Bratpfanne backen.

Servieren Sie die Pajeon mit der Sauce sowie mit frischen Sojasprossen. Lecker und leicht – en Guete 😊.

\*PA heisst auf Koreanisch Frühlingszwiebeln und JEON sind Pfannkuchen mit Eiern und Mehl.