

## Okonomiyaki japanische Pfannkuchen mit Kohl



## Zutaten für 2 Personen:

200 g Möhre 180 ml Wasser Salz

1 – 2 Lauchzwiebeln 4 EL Röstzwiebeln Sesam n. B. schwarz und hell Ketchup Sandwichcreme Jalapeno (San-

chon) Aceto Balsamico Öl zum Braten

Pfannkuchen Kohl, Möhren und Frühlingszwiebeln waschen. Möhren schälen und fein raspeln. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen und in feine 1/2 Chinakohl Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

3 Eier Mehl, Salz und Backpulver mischen und mit Wasser und Eiern zu 200 g Mehl einem glatten, dickflüssigen Teig anrühren. Die Möhren und den Kohl in den Teig geben und Öl in einer Pfanne erhitzen.

1 1/2 TL Backpulver Den Teig portionsweise von beiden Seiten jeweils ca. 4 Min darin ausbacken. Auf Teller die geben und mit Ketchup und Mayo garnieren. Hierfür beides in Gefrierbeutel geben, diesen unten an der Spitze anschneiden und so die Soßen in feinen Linien auf den Pfannkuchen geben. Mit Balsamico, Sesam und Lauchzwiebeln garnieren. Dieser Pfannkuchen wird traditionell mit Stäbchen gegessen.