

Okonomiyaki –

Zutaten japanische Pfannkuchen

- 500 g Weißkohl
- 1 Lauchstange (das Grün nicht mitverwenden)
- ca. 100 g von allem, was man mag, z.B. ein milder geraspelter Käse, Pilze, Krabben, Fisch, Würstchen, Fleisch oder Speck
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 150 ml Wasser
- ca. 1 TL Sojasoße (nach Geschmack)
- Butter (für die Pfanne)

Zum Bestreichen der Pfannkuchen:

- Mayonnaise
- Algenflocken
- Ketchup und Sojasoße (miteinander verrühren)

1. Schneide den Weißkohl in dünne, ca. 5 cm lange Streifen und den Lauch in Ringe. Die „Alles-was-man-mag“-Zutaten schneide klein (falls sie nicht schon klein sind wie die Krabben oder der Raspelkäse).
2. Verrühre Mehl, Eier, Wasser und Sojasoße in einer Schüssel zu einem Teig.
3. Hebe den Kohl, den Lauch und die „Alles-was-man-mag“-Zutaten unter den Teig.
4. Erhitze die Butter in einer Pfanne und verteile eine Kelle von dem Teig darin. Backe den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb.
5. Den fertig gebackenen Pfannkuchen kannst du nach Geschmack mit Mayonnaise, Ketchup-Sojasoße und Algenflocken garnieren.

Itadaki masu!

© Charlotte Richter-Peill