



## Februar-Special: Große Pancake-Liebe

Koreanische Kimchi-Pancakes mit Gurkensalat



30-40min



3-4 Personen

Pancakes gehen nur zum Frühstück oder als Dessert? Na, das wollen wir doch mal sehen ... Unser heutiges Special ist nämlich nicht nur herrlich herzhaft und super sättigend, sondern auch noch köstlich, kreativ und koreanisch inspiriert. Im fluffigen Teig verstecken sich würziges Kimchi, Frühlingszwiebeln und Ingwer. Kurz vorm Servieren kommen die dicken Dinger dann noch in den Ofen und werden mit Käse überbacken. Li-La-Lecker!



- 300g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 2 Packungen Kimchi
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Lauchzwiebeln
- 50ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- 2 Karotten
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 200g Pizzakäse <sup>7</sup>

- 2 Eier <sup>3</sup>
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 767kcal, Fett 38.4g,  
Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 27.7g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. **200g Mehl** mit 300ml Wasser, 2 Eiern, 2EL Pflanzenöl, 1/2TL Salz und 1TL Zucker zu einem glatten **Teig** verrühren. Das **Kimchi** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit so gut wie möglich auspressen, dann das **Kimchi** grob zerkleinern. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben.



In einer oder ggf. 2 großen Pfannen 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. **2-3EL Teig** portionsweise für **jeden Pancake** in die Pfanne geben und die **Pancakes 2-3Min.** garen. Dann wenden und weitere ca. 2Min. backen, bis die **Pancakes** gar und goldbraun sind, ggf. die Hitze etwas reduzieren. Insgesamt **16 Pancakes** ausbacken und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, dabei **2EL Lauchzwiebelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **restlichen Lauchzwiebeln**, das **Kimchi**, die **1/2 des Ingwers** und die **1/2 des Knoblauchs** unter den **Teig** mengen. Die **Sojasauce** mit dem **Sesamöl**, dem **restlichen Ingwer und Knoblauch**, **1EL hellem Essig** und **1TL Zucker** zu einer **Sauce** verrühren.



**8 Pancakes** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, gleichmäßig mit dem **Käse** bestreuen und mit den **übrigen Pancakes** sandwichartig bedecken. Die **Pancakes** im Ofen 2-3Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist, dabei einmal wenden, falls sie zu dunkel werden. Ggf. zwei Backbleche verwenden.



Die **Karotten** ggf. schälen, dann mit der **Gurke** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit 2EL Pflanzenöl, 1EL hellem Essig, 3TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren. Das **Dressing** mit den **Gurken** und den **Karotten** zu einem **Salat** vermengen.



Die **Pancakes** auf Teller verteilen, mit dem **Lauchzwiebelgrün** garnieren und mit der **Sauce** sowie dem **Gurkensalat** servieren.