



Okonomiyaki mit Weißkohl

dazu knackig-frischer Karottensalat



20-30min



3-4 Personen

Heute bist du voll im Trend mit Okonomiyaki! Okono... was? Okonomiyaki kommen aus Japan und sind eine Art Pfannkuchen mit Zugabe: Kohl ist immer drin, ab dem Punkt regiert die herzhafteste Anarchie – schließlich bedeutet der Name in etwa „was du willst gebraten“. Wir wollen Lauch und frischen Ingwer, beträufeln unsere Okonomiyaki mit cremiger Sauce und reichen dazu würzigen Karotten-Lauchzwiebel-Salat. Lass Japan zu dir kommen!

- 400g geschnittener Weißkohl
- 1 Stange Lauch
- 1 Stück Ingwer
- 4 Bio-Eier ³
- 300g Weizenmehl ¹
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

- 500ml Milch ⁷
- 3EL Tomatenketchup
- 3EL Mayonnaise ³
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebecken
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 648kcal, Fett 25.5g,
Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 23.1g



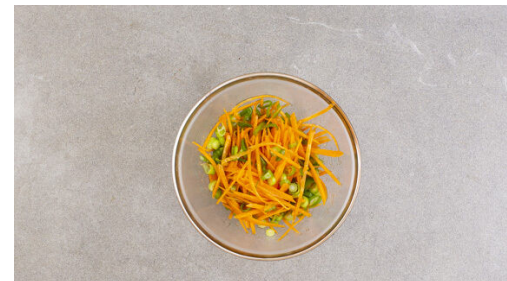
Den **Weißkohl** mit ½TL Salz gut verkneten, bis der **Kohl** weicher wird. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



Die **Sojasauce** mit 3EL Tomatenketchup, 3EL Mayonnaise und 2EL Wasser verrühren.



Die **Eier** mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verquirlen, dann 500ml Milch, 150-200ml Wasser und das **Mehl** unterrühren, bis ein glatter **Teig** entsteht. Den **Kohl**, den **Lauch** und den **Ingwer** untermengen.



Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln oder in feine Streifen schneiden. 4EL hellen Essig, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Lauchzwiebeln** und den **Karotten** vermengen.



In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Okonomiyaki** ca. **2EL Teig** in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Die **Okonomiyaki** auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun braten, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist. **Tip:** Um Zeit zu sparen, evtl. eine zweite Pfanne verwenden.



Die **Okonomiyaki** nach Belieben mit der **Sauce** beträufeln, mit dem **Sesam** garnieren und mit dem **Salat** servieren.