



Koreanische Kimchi-Pancakes

mit Karotten-Gurken-Salat



30-40min



3-4 Personen

Pancakes gehen nur zum Frühstück oder als Dessert? Na, das wollen wir doch mal sehen! Die heutige Variante 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 ¹
- 2 Packungen Kimchi
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 778kcal, Fett 39.2g,
Kohlenhydrate 76.4g, Eiweiß 27.9g



4. Pancakes ausbacken

2. Sauce anrühren

5. Pancakes überbacken

3. Salat zubereiten

6. Anrichten und servieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**