



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

- 2 Karotten
- 1 große Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷

- 2 Eier ³
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

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



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. **200g Mehl** mit 300ml Wasser, 2 Eiern, 2EL Pflanzenöl, ½TL 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 **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein reiben.



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**



Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, dabei **2EL Lauchzwiebelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **restlichen Lauchzwiebeln**, das **Kimchi**, die **½ des Ingwers** und die **½ des Knoblauchs** unter den **Teig** mengen. Die **Sojasauce** mit dem **Sesamöl**, dem **restlichen Ingwer**, dem **restlichen Knoblauch**, 1EL hellem Essig und 1TL Zucker zu einer **Sauce** verrühren.

A top-down view of a clear glass bowl filled with sliced cucumbers and carrots. The cucumbers are cut into half-moons, and the carrots are cut into thin, curved slices. The bowl is placed on a light gray, textured surface.

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 ½TL 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.