



## Koreanische Kimchi-Pancakes

mit Karotten-Gurken-Salat



30-40min



2 Portionen

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!

- 150g Weizenmehl <sup>2</sup>
- 1 Pck. Kimchi
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>5</sup>
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>4</sup>
- 1 Karotte
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>3</sup>

- 1 Ei <sup>1</sup>
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 792kcal, Fett 42.9g,  
Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 27.9g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. **100g Mehl** mit 200ml Wasser, 1 Ei, 1 EL Pflanzenöl, 1 kräftigen Prise Salz und ½TL 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.



In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. **2-3EL Teig** portionsweise für **jeden Pancake** in die Pfanne geben und jeweils **2-4 Pancakes** 2-3Min. garen. Dann wenden und weitere ca. 2Min. backen, bis die **Pancakes** gar und goldbraun sind, ggf. die Hitze etwas reduzieren. Insgesamt **8 Pancakes** ausbacken und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, dabei **1 EL 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**, 2TL hellem Essig und ½TL Zucker zu einer **Sauce** verrühren.



**4 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.



Die **Karotte** ggf. schälen, dann mit der **Gurke** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit 1EL Pflanzenöl, 2TL hellem Essig, 2TL Zucker und 1 kräftigen Prise 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.