



Koreanische Kimchi-Pancakes

mit Karotten-Gurken-Salat



30-40min



4 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!

- 300g Weizenmehl ²
- 2 Pck. Kimchi
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 50ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ⁴
- 2 Karotten
- 1 große Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 200g junger Gouda, gerieben ³

- 2 Eier ¹
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 769kcal, Fett 39.1g,
Kohlenhydrate 75.3g, Eiweiß 27.7g



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.



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 **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.



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 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.