

MARLEY SPOON



Bacon Okonomiyaki

with quick pickled spicy radish salad



40-50min



4 Portionen

Was du von uns bekommst

- 1 Weißkohl
- 6 Lauchzwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 2 Bund Radieschen
- 1 Pck. Chiliflocken
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ³
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Sesam ³
- 2 Pck. Baconscheiben

Was du zu Hause benötigst

- 200g Weizenmehl ²
- 4EL Tomatenketchup
- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen mit Deckel
- Wasserkocher
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Sesamsamen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 702kcal, Fett 40.5g,
Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 23.0g



1. Gemüse schneiden

Den **Kohl** halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Kohlstreifen** mit ½TL Salz verkneten und beiseite stellen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden, dabei die **½ der grünen Lauchzwiebelringe** für den **Radieschensalat** aufbewahren. Die **½ des Ingwers** schälen und fein reiben. Die **Radieschen** säubern und achteln.



4. Okonomiyaki vorbereiten

200g Mehl, ½TL **Backpulver**, die **½ des Sesams** und ½TL Salz vermengen. Die **Mehlmischung** unter den **Teig** aus Schritt 3 heben. Die **Baconscheiben** quer halbieren.



2. Radieschen vorbereiten

450ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. In einer großen Schüssel 4EL Essig, 2TL Zucker, 1TL Salz, die **½ des geriebenen Ingwers** und **1 Prise Chiliflocken** vermengen. Das heiße Wasser und die **Radieschen** in die Schüssel geben und mit dem **Einlegesud** vermengen.



5. Okonomiyaki braten

Die **½ der Baconscheiben** auf 2 mittelgroße Pfannen verteilen und mittig platzieren. Die **½ des Teiges** darüber verteilen und bei schwacher bis mittlerer Hitze abgedeckt ca. 8Min. garen. Die **Okonomiyaki** wenden und abgedeckt weitere 10-12Min. braten, bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseite stellen. Den Vorgang mit den **restlichen Zutaten** wiederholen.



3. Teig zubereiten

Die **Kohlstreifen** in einem Sieb abtropfen lassen und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Die **Eier** in die Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Die **Kohlstreifen**, das **Sesamöl** und 200ml Wasser untermengen. Den **restlichen geriebenen Ingwer** und die **Lauchzwiebelringe** unterheben.



6. Fertigstellen & servieren

Inzwischen die **Radieschen** abgießen und mit den **restlichen Lauchzwiebelringen**, dem **restlichen Sesam**, 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz und ggf. **1 Prise Chiliflocken** vermengen. 4EL Ketchup mit 4EL Mayonnaise zu einem Dip verrühren. Die **Okonomiyaki** auf Teller geben und mit dem **Radieschensalat** und dem Dip servieren.