

MARLEY SPOON



Bacon Okonomiyaki

with quick pickled spicy radish salad



40-50min



2 Portionen

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 90g Weizenmehl ²
- 2EL Tomatenketchup
- 2EL 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.

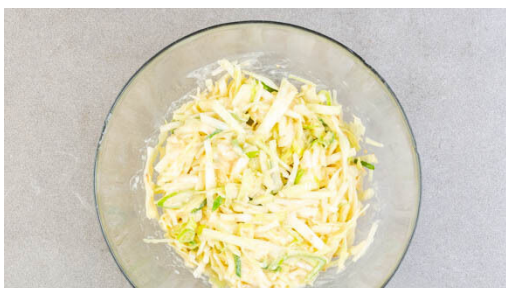
Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 40.9g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 23.9g



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

90g Mehl, ¼TL **Backpulver**, die **½ des Sesams** und 1 kräftige Prise Salz vermengen. Die **Mehlmischung** unter den **Teig** aus Schritt 3 heben. Die **Baconscheiben** quer halbieren.



2. Radieschen vorbereiten

250ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. **Tipp:** Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. In einer großen Schüssel 2EL Essig, 1TL Zucker, ½TL 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 **Baconscheiben** auf 2 mittelgroße Pfannen verteilen und mittig platzieren. Den **Teig** 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. Die **Okonomiyaki** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseite stellen.



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 100ml 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**, 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Zucker und Salz und ggf. **1 Prise Chiliflocken** vermengen. 2EL Ketchup mit 2EL Mayonnaise zu einem Dip verrühren. Die **Okonomiyaki** auf Teller geben und mit dem **Radieschensalat** und dem Dip servieren.