

MARLEY SPOON



Bacon-Okonomiyaki mit Lauchzwiebeln und Sesam

dazu eingelegte Radieschen



40-50min



2 Portionen

Okonomiyaki ist ein herzhafter japanischer Pfannkuchen, der aus einem Teig mit Kohl, Ei und Mehl besteht und dann individuell mit Zutaten belegt wird. Unsere Version mit Bacon, frischem Ingwer und geröstetem Sesam sorgt mit einem Dip für echtes Comfort-Feeling mit Steetfood-Vibes. Ein schnell eingelegter Radieschensalat mit Chili steuert Frische und Schärfe bei und rundet das Gericht zu einer ausgewogenen Mahlzeit ab.

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

Die **½ des Kohls** in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **übrigen Kohl** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Kohlstreifen** mit ½TL Salz verkneten und beiseitestellen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **½ der grünen Lauchzwiebelringe** für den **Salat** aufbewahren. Die **½ des Ingwers** schälen und fein reiben. Die **Radieschen** achteln.



4. Okonomiyaki vorbereiten

90g Mehl, ¼TL **Backpulver**, die **½ des Sesams** und 1 kräftige Prise Salz vermengen. Die **Mehlmischung** unter die **Kohl-Ei-Mischung** heben. Die **Baconscheiben** quer halbieren.



2. Radieschen vorbereiten

250ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. **Tip:** 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, dabei mittig jeweils eine „Insel“ legen. Den **Teig** darüber verteilen und bei schwacher bis mittlerer Hitze abgedeckt ca. 8Min. garen. Wenden und abgedeckt in weiteren 10-12Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



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 **aufbewahrten Lauchzwiebelringen**, dem **restlichen Sesam**, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Zucker und Salz vermengen, ggf. mit mehr **Chiliflocken** nachwürzen. 2EL Ketchup mit 2EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren. Die **Okonomiyaki** auf Teller geben und mit dem **Radieschensalat** und dem **Dip** garniert servieren.