



Gochujang-Garnelen mit knusprigem Yachaejeon

mit grünen Bohnen, Lauch und Mais



30-40min



4 Portionen

Goldbraun ausgebackene koreanische Gemüsepannkuchen - „Yachaejeon“ - treffen auf saftig gebratene Garnelen in einer leicht scharfen Gochujang-Sauce. Knackige Bohnen und süßlicher Mais bringen Frische ins Spiel, während ein würziger Dip mit Ketjap Manis und Sesam für den letzten Kick sorgt. Ein bunter Teller mit Streetfood-Vibes, der lecker knuspert, satt und einfach Spaß macht!

Was du von uns bekommst

- 300g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Sesam ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g grüne Bohnen
- 1 Dose Mais
- 400g geschnittener Lauch
- 3 Knoblauchzehen
- 50ml Ketjap Manis ⁴
- 50g koreanische Chilipaste ^{2,4}
- 2 Pck. Maisstärke
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Um den Bratvorgang der Yachaejeon etwas zu beschleunigen, können zwei Pfannen verwendet werden.

Allergene

Enthält: **Krebstiere** (1), **Gluten** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 32.3g,



1. Teig zubereiten

Das **Mehl** mit dem **Backpulver**, der **½ des Sesams**, dem **Brühgewürz**, 1 kräftigen Prise Pfeffer und 440ml kaltem Wasser zu einem **Teig** vermengen. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** quer halbieren. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

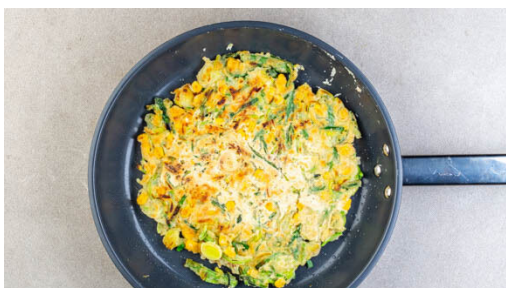


4. Saucen zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **½ des Knoblauchs** in einer Schüssel mit **2½TL Ketjap Manis**, **2TL Sesam**, **1TL Chilipaste**, 2EL Essig und 2EL Wasser zu einem **Dip** verrühren. In einer zweiten Schüssel die **restliche Chilipaste** mit **2TL Ketjap Manis**, **2TL Maisstärke**, dem **restlichen Knoblauch**, 2TL Honig und 140ml Wasser zu einer **Sauce** verrühren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Pfannkuchen braten

Den Backofen mit einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf 95°C (75°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch**, den **Mais** und die **½ der geschnittenen Bohnen** unter den **Teig** heben. Eine mittelgroße Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. **¼ des Teiges** gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze in 4-5Min. goldbraun und knusprig anbraten.



3. Pfannkuchen wenden

Den **Pfannkuchen** wenden. ½EL Pflanzenöl in die Pfanne geben, dabei den **Pfannkuchen** mit einem Pfannenwender leicht anheben und das Öl durch Schwenken der Pfanne unter dem **Pfannkuchen** verteilen. Den **Pfannkuchen** flach drücken und weitere 4-5Min. braten, bis er knusprig und goldbraun ist. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Die fertigen **Pfannkuchen** im Ofen warmhalten.



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit der **restlichen Maisstärke** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **restlichen Bohnen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. anbraten, dann auf die Seite schieben und die **Garnelen** auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis sie rosa, gar und leicht knusprig sind.



6. Fertigstellen & servieren

Die Hitze reduzieren, die **Chilisauce** in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze ca. 1Min. leicht köcheln lassen, bis die **Sauce** etwas eingedickt ist. Vom Herd nehmen und mit dem **restlichen Sesam** garnieren. Die **Pfannkuchen** in Stücke schneiden, neben den **Garnelen** und den **Bohnen** anrichten und mit dem **Dip** servieren.