



Gochujang-Garnelen mit knusprigem Yachaejeon

mit grünen Bohnen, Lauch und Mais



30-40min



2 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

- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Sesam ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g grüne Bohnen
- 1 kleine Dose Mais
- 200g geschnittener Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 50ml Ketjap Manis ⁴
- 25g koreanische Chilipaste ^{2,4}
- 1 Pck. Maisstärke
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße Pfannen
- 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 783kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 30.9g



1. Teig zubereiten

Das **Mehl** mit der **½ des Backpulvers**, der **½ des Sesams**, der **½ des Brühgewürzes**, 1 Prise Pfeffer und 220ml kaltem Wasser zu einem **Teig** vermengen. Von der **½ der Bohnen** die Enden abschneiden und die **Bohnen** quer halbieren. Die **übrigen Bohnen** für ein anderes Rezept aufbewahren. 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 **4TL Ketjap Manis**, **1TL Sesam**, **½TL Chilipaste**, 1EL Essig und 1EL Wasser zu einem **Dip** verrühren. In einer zweiten Schüssel die **restliche Chilipaste** mit **1TL Ketjap Manis**, **1TL Maisstärke**, dem **restlichen Knoblauch**, 1TL Honig und 70ml 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. Die **½ des Teiges** gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze in 4-5Min. goldbraun und knusprig anbraten.



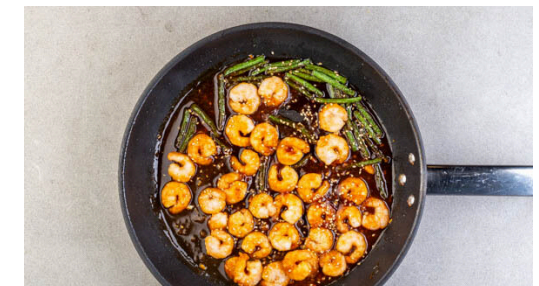
3. Pfannkuchen wenden

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 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **restlichen Bohnen** in einer zweiten mittelgroßen 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.