



Okonomiyaki mit Weißkohl

dazu knackig-frischer Karottensalat



20-30min



2 Portionen

Heute bist du voll im Trend mit Okonomiyaki! Okono... was? Okonomiyaki kommen aus Japan und sind eine Art Pfannkuchen mit Zugabe: Kohl ist immer drin, ab dem Punkt regiert die herzhaft Anarchie - schließlich bedeutet der Name in etwa „was du willst gebraten“. Wir wollen Lauch und frischen Ingwer, beträufeln unsere Okonomiyaki mit cremiger Sauce und reichen dazu würzigen Karotten-Lauchzwiebel-Salat. Lass Japan zu dir kommen!

Was du von uns bekommst

- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Stange Lauch
- 1 Stück Ingwer
- 2 Bio-Eier ¹
- 150g Weizenmehl ²
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Karotte
- 1 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch ³
- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sesamsamen** (4), **Sojabohnen** (5).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 756kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 25.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Weißkohl** mit ½TL Salz gut verkneten, bis der **Kohl** weicher wird. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



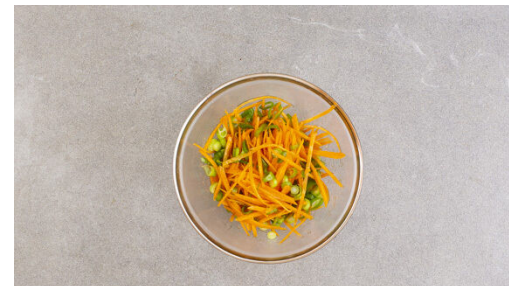
4. Sauce anrühren

Die **Sojasauce** mit 2EL Tomatenketchup, 2EL Mayonnaise und 1EL Wasser verrühren.



2. Okonomiyaki vorbereiten

Die **Eier** mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verquirlen, dann 250ml Milch, 100ml Wasser und das **Mehl** unterrühren, bis ein glatter **Teig** entsteht. Den **Kohl**, den **Lauch** und den **Ingwer** untermengen. Die **übrige Milch** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



5. Salat zubereiten

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln oder in feine Streifen schneiden. 2EL hellen Essig, 2TL Zucker und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Lauchzwiebeln** und den **Karotten** vermengen.



3. Okonomiyaki braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Okonomiyaki** ca. **2EL Teig** in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Die **Okonomiyaki** auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun braten, dann auf etwas Küchentrepp abtropfen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist.



6. Anrichten und servieren

Die **Okonomiyaki** nach Belieben mit der **Sauce** beträufeln, mit dem **Sesam** garnieren und mit dem **Salat** servieren.