Yachaejeon - Koreanische Pancakes mit Gemüse

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	20min	10min

#KulinarischeReise

Annyeonghaseyo! Heute nehm ich euch mit auf eine kulinarische Reise nach Korea! Ihr werdet sehen, es lohnt sich! Pancakes mit koreanischem Gemüse sind super einfach zuzubereiten. Vor allem aber, sind sie köstlich! Es gibt unterschiedliche Varianten dieses Rezepts, beispielsweise mit Meeresfrüchten oder Fleisch. Ich brauche für mein Rezept Zucchetti. Wenn du lieber ein saisonales Gemüse brauchen willst, kannst du stattdessen den unteren, weissen Teil des Lauches benutzen. In Korea werden diese Pancakes als Beilage serviert. Du kannst die Pancakes aber auch als Vorspeise oder als Hauptspeise mit einem kleinen Salat für zwei Personen servieren.

Liste des ingrédients

Für die Pancakes

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Karotten

1 Zucchetti

180g Mehl

2dl Wasser

1 Ei

1 TL Zucker

1 TL Hefe

Salz

Für die Sauce

2 EL Sojasauce

2 EL Wasser

2 TL Reisessig

2 TL brauner Zucker

1 TL geriebener Ingwer

Étapes de préparation

1

Schneide das Gemüse in nicht allzu feine Streifen



2

Mische das Mehl, das Wasser, das Ei, den Zucker, das Salz und die Hefe zu einem homogenen Teig



3

Gib das Gemüse hinzu und mische alles gut



4

Brate die Pancakes in einer Pfanne mit etwas Öl für 3-5 Minuten auf jeder Seite



5

Mische für die Sauce alles Zutaten zusammen



6

Serviere die Pancakes mit der Sauce. Guten Appetit!

