

# JAPANISCHER KRAUTPFANNKUCHEN

(OKONOMIYAKI) MIT FRÜHKRAUT



## ZUTATEN

300 g Frühlkraut

2 Eier

120 g Mehl

120 ml Milch

1 TL Salz

Sesam

etwas Pfeffer

Öl zum Braten

*Topping:*

Mayonnaise

Sweet-Chili-Sauce

Sesam

für ca. 2-3 Portionen

## ZUBEREITUNG

Das Kraut fein schneiden. Die Gemüsezwiebel samt Grün in feine Ringe schneiden.

Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse unterheben.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Masse hineingeben. Zu einem großen, dicken Pfannkuchen flach drücken.

Bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Vorsichtig wenden und nochmals 5 Minuten fertig backen.

Mit Mayo und Sweet-Chili-Sauce toppen und mit etwas Sesam bestreuen.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at  
www.tscheggs-ernte.at