

Rezept

Kimchi-Pfannkuchen

Ein Rezept von Kimchi-Pfannkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Reismehl	80 g Weizenmehl (Type 405)
1 EL Speisestärke	Salz
Pfeffer	2 Eier (M)
2 Frühlingszwiebeln	180 g Kimchi (siehe Rezept-Tipp)
Rapsöl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 13 g F, 22 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten mit der Speisestärke, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. 300 ml eiskaltes Wasser (siehe Tipp) dazugießen und alles zu einem glatten, eher flüssigen Teig verrühren. Die beiden Eier dazugeben und nur ganz kurz - ohne allzu langes Rühren - gerade eben unterrühren.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem dunklen Grün schräg in möglichst feine Ringe schneiden. Das Kimchi in dünne Streifen schneiden und mit ein wenig Einweichlake sowie den Frühlingszwiebeln unter den Teig heben.
3. Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben und bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis der Pfannkuchen unten knusprig und oben gerade eben gestockt ist. Wenden (eventuell mit Hilfe eines Tellers) und auch die zweite Seite knusprig backen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten.
4. Die Pfannkuchen in »handliche« Stücke schneiden und servieren. Dazu eventuell etwas Tamari zum Dippen mit auf den Tisch stellen und am besten einen Salat oder noch etwas Kimchi als Beilage reichen.