

Rezept

Pajeon – Koreanischer Pfannkuchen

Ein Rezept von Pajeon – Koreanischer Pfannkuchen, am 30.04.2025

Zutaten

200 g koreanisches Pfannkuchen-Mehl (Buchimgaru), alternativ Weizenmehl mit einer Prise Salz und Pfeffer	200 ml Wasser
	1 Ei
10 g grüne Chili	100 g Frühlingszwiebeln
3 EL Pflanzenöl	10 g rote Chili

Sauce zum Dippen

1 EL Sojasauce	2 TL Zucker
1 EL Essig	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 554 kcal, 8 g F, 6 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen und in 3-4 cm lange Streifen schneiden. Grüne und rote Chili ebenfalls klein schneiden.

2. Für den Teig das Mehl mit Wasser und Ei vermischen. Wenn du normales Weizenmehl verwendest mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln und Chili unter den Teig rühren.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun braten. Sojasauce mit Zucker und Essig verrühren und zu den Pajeon servieren.