



Okonomiyaki

Zutaten

- 400 g Spitzkohl
- 2 Stängel Frühlingszwiebel(n)
- 160 g Weizenmehl, Type 550
- 0,5 TL Backpulver
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Stück Ei(er)
- 1 Eigelb
- 1,5 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 4 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 EL Tomatenketchup
- 3 EL Worcester-Soße
- 3 EL Fischsauce
- 4 TL Mayonnaise

Zubereitung

1. Spitzkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen, in sehr feine Streifen schneiden und diese klein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Mehl, Backpulver, Wasser, Ei, Eigelb und MAGGI Gemüse Brühe gut mit dem Schneebesen verrühren. Spitzkohl unterheben.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und nacheinander 4 Pfannkuchen von jeder Seite 4 Min. goldbraun braten.
4. Ketchup, Worcester-Sauce und Fischsauce verrühren. Die gebratenen Pfannkuchen damit einpinseln, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und die Mayonnaise zickzack-förmig darauf verteilen. Nach Belieben zusätzlich mit Sesam und Kresse garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	291 kcal
Fett	10 g
Protein	10 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Stück