

Japanische Rotkohl-Pfannkuchen – Zwei Nationen an einem Tisch!

# Rotkohl-Okonomyaki

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Eier, Salz und 300 ml Wasser dazugeben und glattrühren.
- Äußere Blätter des Rotkohls und Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Rotkohlstücke fein hobeln. Möhre schälen und mit einem Julienne-Schneider in feine Stifte hobeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken.
- Frühlingszwiebel waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
- 1 EL des Rotkohls beiseitestellen und den restlichen Kohl mit Möhren, Champignons und Ingwer zum Teig geben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen.
- Öl in einer großen beschichteten Pfanne (30–35 cm Durchmesser) erhitzen. Okomiyaki-Teig in die Pfanne geben und glattstreichen, abdecken und für 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Wenden, abdecken und für weitere 8–10 Minuten fertig backen, sodass das Innere des Okonomyakis gar und von außen knusprig ist).
- Noriblatt in einer Pfanne oder Fett von beiden Seiten rösten und dann mit den Händen zerbröseln oder in Streifen scheiden.
- Rotkohl-Okonomyaki auf einen großen Teller geben und Mayonnaise und Okonomi-Sauce zickzackförmig darüber verteilen. Restliche Rotkohl-Streifen, Frühlingszwiebeln, Nori-Brösel und Katsuo-bushi darüber streuen. Okonomyaki in Rauten schneiden und mit einem Spritzer Limettensaft verfeinert genießen.

## Zutaten für 2 Personen

### Für die japanischen Pfannkuchen:

- 20g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- ½ TL Meersalz
- 200 g Rotkohl
- 1 Möhre
- 2–3 Champignons
- 2 cm Ingwer
- 1 Prise Pfeffer
- 4 EL Rapsöl

### Für den Belag:

- Mayonnaise (aus der Tube)
- Okonomi-Sauce
- 1 Frühlingszwiebel
- Mayonnaise
- 1 EL Katsuo-bushi (Bonitoflocken)
- 1 Noriblatt
- ½ Limette