

Koreanische Gemüse-Pancakes – Yachaejeon

für 4 (3) Portionen für 8 (6) Pancakes

250 (180) g	Frühlingszwiebeln
300 (225) g	Zucchini
200 (150) g	Zwiebel
250 (180) g	Karotte
8 (6)	Champignons
2 (1,5) EL	Misopaste
720 (540 ml) ml	eiskaltes Wasser (10 Minuten ins Eisfach)
400 (300) g	Weizenmehl Type 405
½ TL Prise	Kurkuma
1 TL	Salz
	Rapsöl zum Braten

Für die Dipsauce (süß-sauer-salzig-scharf)

4 (3) EL	Sojasauce
4 (3) EL	Reisessig
2 (1) EL	Apfelessig
4 (3) TL	Agavendicksaft
1 (½) TL	Chiliflocken
2 (1,5) TL	Sesamöl



Frühlingszwiebeln und Zwiebeln kleinschneiden

Zucchini und Karotten in der Küchenmaschine in feine Streifen schneiden, Gemüse mischen.

Champignons in dünne Scheiben schneiden – extra lassen.

Alle Zutaten für die Dipsauce verrühren.

Mehl, Kurkuma und Salz mischen,

Misopaste in Wasser lösen,

Teigzutaten rasch mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren,

Gemüse unterrühren.

Pancakemasse sieht aus wie ein Salat mit einem cremigen Dressing, das am Gemüse haftet.

Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben.

Pancakemasse gleichmäßig und dünn in der Pfanne glattstreichen,

mit Champignonscheiben toppen, 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Wenn die Unterseite genügend gebräunt ist, Pancake wenden, noch mal etwas Öl zugeben und weitere 3-5 Minuten fertig braten.

Pancake in mundgerechte Stücke schneiden (Küchenschere) und heiß mit Dipsauce servieren.

Tipp: - kalter Teig trifft auf das heiße Öl in der Pfanne: Dadurch werden die Gemüse-Pancakes außen knusprig, bleiben innen aber noch schön saftig.

- kann man zusammen mit Reis oder Kimchi servieren

- alle anderen Gemüse sind auch zu verwenden (Gemüseresteverwertung)

- Pancakes lassen sich prima in einem luftdichten Behälter einfrieren.