

Okonomiyaki-Kohl-Pancakes mit Teriyaki-Honig-Sauce

Gesamtzeit **25 Min.**

ZUTATEN

1 Portion(en)

30 ml	<u>Kikkoman Teriyaki</u>
	<u>Barbecuesauce Honig</u>
80 g	Weizenmehl Typ 405
130 ml	Wasser
1	Ei
0,5 EL	Sonnenblumenöl
0,5	Frühlingszwiebeln
30 g	Röstzwiebeln
0,25	Nori Blätter
10 g	Sesamsaat
15 g	Mayonnaise
0,13	Weißkohl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Weißkohl waschen und in kleine Stücke hacken.

Schritt 2

In einer Schüssel Mehl, Ei und Wasser gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Kohl hinzugeben und erneut mischen.

Schritt 4

Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben, ca 2-3cm flach drücken und ca.4 min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dann wenden und weitere 4 min. braten.

Schritt 5

Währenddessen Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden.

Schritt 6

Nori in dünne Streifen schneiden.

Schritt 7

Kohl-Pfannkuchen auf einem Teller mit Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Seetang-Streifen, Mayonnaise und Teriyaki-Honig-Sauce garnieren.

Schritt 8

Nach Belieben die Kohl-Pfannkuchen mit noch mehr Sauce servieren und genießen.