

## Gemüsepfannkuchen Yachaejeon (Korea)

Zutaten für 1 bis 2 Pfannkuchen (Ø 28 cm), je nach gewünschter „Dicke“

etwa 300 g Gemüse

z.B. Karotten, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Zucchini, Paprikaschoten, Spitzkraut ...

50 g Pilze z.B. Champignons

80 g Weizenmehl Type 405

1-2 El Maisstärke

¼ TI Backpulver

1 Prise Kurkumapulver

1 TI Doenjang (Sojabohnenpaste) oder optional helle Misopaste

etwa 180 g eiskaltes Wasser

gute Prise Salz

1 TI Sesamsaat, hell oder dunkel

neutrales Öl zum Backen

### Dip

1 El Sojasauce

2 El helle Essig

1 TI Agavensirup

1 TI Chilliflocken

z.B. Gochugaru

1 TI Sesamöl

### Zubereitung:

1. Gemüse waschen, je nach Sorte schälen oder putzen.  
In feine 8 bis 10 cm lange Streifen schneiden.  
Pilze in dünne Scheiben schneiden – einige Pilzscheiben beiseite legen.
2. Mehl, Maisstärke, Backpulver, Kurkuma vermischen.  
Doenjang (Miso), Wasser, Salz und die Mehlmischung flott mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren – Gemüsestreifen unterheben.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.  
Pfannkuchenmasse in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen – glattstreichen.  
Mit den Pilzscheiben belegen und mit Sesamsaat bestreuen.  
Etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze backen.  
Nach der Hälfte der Garzeit einen passenden Deckel auf die Pfanne legen.
4. Deckel abnehmen und kontrollieren, ob die Unterseite genügend gebräunt ist.  
Den Deckel auf der Innenseite leicht mit Öl bestreichen.  
Den Pfannkuchen mit Hilfe des Deckels wenden.  
Noch mal etwas Öl in die Pfanne geben und den Pfannkuchen wieder in die Pfanne gleiten lassen.  
Weitere 3 bis 5 Minuten fertig backen.
5. Alle Zutaten für den Dip verrühren.
6. Fertigen Pfannkuchen auf ein Schneidebrett gleiten lassen und in Stücke schneiden.  
Heiß mit dem Dip servieren.