

Pachon – Koreanische Pfannkuchen

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ca. 1dl Wasser
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- wenig Öl zum Anbraten
- Sojasauce
- wenig Sesamöl
- Chiliflocken

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Teig (wie Spätzli-Teig) verrühren. Den gepressten Knoblauch unterrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und mit dem Zwiebelgrün in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Wenig Zwiebelgrün in feine Rädchen schneiden und für den Dip zur Seite legen. Die Zwiebel-Knollen je nach Grösse halbieren, vierteln oder achteln.

Frühlingszwiebeln und Teig mischen und portionenweise (pro Stück etwa einen gehäuften Esslöffel Zwiebel-Teigmasse) in eine Bratpfanne geben und die Pachons auf beiden Seiten auf kleinerem Feuer 3 bis 5 Minuten goldbraun anbraten.

Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken und fein geschnittenes Zwiebelgrün zu einem Dip verrühren und zu den Pachons servieren.