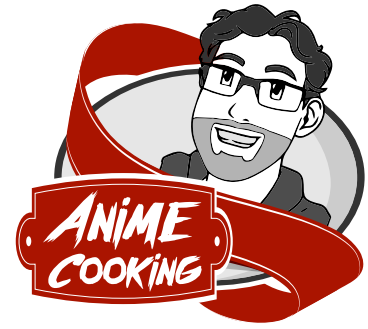


OKONOMIYAKI

Zeitaufwand: **ca. 20 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Schüssel, Pfanne, Pfannenwender, Messer**



1. Als Erstes schneiden wir den Kohl in dünne Streifen sowie die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe.

Die Kohlstreifen können wir auch auf eine Länge von ca. 2–3 cm schneiden.

2. Anschließend vermengen wir ein Ei, 120 ml Wasser und das Dashi-Pulver zu unserem Teig.

Ich gebe ganz gerne ein paar Frühlingszwiebeln direkt in den Teig. Beim Vermengen darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

3. Nun geben wir etwas Öl in unsere Pfanne und erhitzen es.

Jetzt kommt der schöne Teil, wir geben den Teig in die Pfanne und geben unsere Toppings obendrauf.

4. Von der Unterseite wird unser Okonomiyaki nun ca. 6 Min. auf geringer bis mittlerer Hitze gebraten.

Wenn die Unterseite braun gebraten ist, den Okonomiyaki wenden und die Oberseite ca. 5 Min. braten.

Erneut wenden.

Nun bestreuen wir unseren Okonomiyaki mit Frühlingszwiebeln.

Mit der Mayonnaise und der Okonomiyaki-Sauce beträufeln wir alles im Zick-Zack-Muster.

Zum Schluss geben wir Katsuobushiflocken über unsere Kreation und lassen sie tanzen.

ITADAKIMASU

Eine Portion!!!

Für den Teig:

- 100 g Mehl
- 1 EL Dashi
- 1 Ei
- 120 ml Wasser
- ¼ Kohl

Topping:

- 2 Frühlingszwiebeln
- Bacon oder beliebige(s) Topping(s) deiner Wahl
- Mayonnaise
- Katsuobushi (Bonitoflocken)
- Okonomiyaki-Sauce



YouTube youtube.com/animecooking

Weitere Rezepte zum Download auf: <https://anime-cooking.de>