

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pajeon

Köchin: Kum-soon Lee

Zutaten

(2 Personen)

- 3 Jungzwiebel grob geschnitten
- 2 Eier
- 100 g Garnelen, gekocht & geschnitten
- 100 g Tintenfisch, gekocht & geschnitten
- 50 g Weizenmehl
- ca. 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Teig:

Mehl mit Salz und Wasser vermischen. 1 Ei unterrühren.

Jungzwiebel, Garnelen und Tintenfisch in einer Pfanne kurz anbraten. Den Teig über das Bratgut gießen. Bei mittlerer Temperatur goldbraun braten und dann wenden.

Ein weiteres Ei aufschlagen und verrühren.

Quelle: ORF extra

Den Pfannkuchen in der Pfanne mit dem Ei bestreichen und wenden. Die andere Seite des Pfannkuchens ebenfalls mit Ei bestreichen und noch einmal wenden.

Pfannkuchen in mundgerechte Stücke schneiden und servieren.