

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

Fotocredit: Simeon Baker



Zizimi - Gemüse Palatschinken mit Soja Chili Sauce

Koch: Sohyi Kim

Zutaten

(2 Personen)

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 150 g glattes Mehl
- 200 ml Wasser
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- Pflanzenöl

Für die Sojachili-Sauce

- 1 rote und 1 grüne Pfefferoni
- 0,1 L Sojasauce
- 2 EL dunkles Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- koreanisches Chillipulver
- gerösteter Sesam
- 1 Jungzwiebel

Zubereitung

Zucchini, geschälte Karotten und Zwiebel in Streifen schneiden. Mehl mit Wasser, Salz und Eiern gut verrühren, zum Gemüse dazugeben und vermischen.

Für die Sojachilli-Sauce Pfefferoni in Ringe schneiden und mit Sojasauce, Sesamöl, Knoblauch, geröstetem Sesam und Chillipulver in eine Schüssel geben. Jungzwiebel klein schneiden, der Sauce beimengen, gut durchmischen und zur Seite stellen.

Pfanne heiß machen, etwas Pflanzenöl dazugeben, die Gemüseteigmasse reingießen und beidseitig goldbraun anbraten. Auf einem Teller mit Sojachilli-Sauce servieren.