



- Rezept der Woche -

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln nach chinesischer Art

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Sesamöl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL helle Sesamsamen
- Pflanzenfett zum Frittieren
- Nach Geschmack Sojasoße

Zubereitung

- Das Mehl mit dem Salz mischen, mit einem Holzlöffel in 140 ml heißes Wasser rühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
- Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden
- Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Sesamöl bestreichen, mit Sesam und einige Frühlingszwiebeln bestreuen, einrollen und zu einer Schnecke formen. Diese erneut flach drücken und 0,5 cm in der Größe einer Pfanne (ca. 26 cm) dünn ausrollen
- In einer Pfanne 1 cm hoch Öl erhitzen und die Pfannkuchen nacheinander darin goldbraun ausbacken. Dabei einmal wenden. Die Pfannkuchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in Tortenstücke geschnitten servieren und nach Belieben in Sojasoße eintunken.

Guten Appetit!