



Rezept

Zuckerhut Okonomiyaki

Eine runde Sache

40 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

OMELETTE

- 300 g Zuckerhut
- 2 Zwiebel **Saison**
- 1/2 Bund Schnittlauch **Saison**
- 50 g Bratspeck, in Tranchen, grob zerschnitten
- 1 EL Bratbutter
- 1 TL Salz, Pfeffer
- 100 g Weissmehl
- 1 TL Backpulver
- 6 Eier, verklöpft
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Chilisaucе
- 20 g Randensprossen

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITUNG

Speck mit Zwiebeln (feingehschnitten) und Zuckerhut (in Streifen geschnitten) in der heissen Bratbutter 5–7 Minuten unter gelegentlichem Röhren in einer beschichteten Bratpfanne anbraten, würzen. Mehl mit Backpulver verröhren. Eier, Schnittlauch (feingehschnitten) und Sojasauce verröhren, dazugiessen, zu einem glatten Teig röhren. Zum Gemüse geben, ca. 5 Minuten stocken lassen. Dann sorgfältig vom Pfannenboden lösen, wenden, nochmals ca. 3 Minuten stocken lassen.

Mayonnaise mit Chilisaucе mischen, mit Sprossen auf dem Omelett anrichten.

Tipp

Vegetarische Variante ohne Speck.

