

Lecker



ZUBEREITUNG

In einer mittelgroßen Schüssel Mehl mit Backpulver sowie Salz vermengen und mit 350 ml eiskaltem Wasser verrühren. Wenn nötig, esslöffelweise Wasser ergänzen.

Die Wurzeln der Frühlingszwiebeln entfernen und eine Frühlingszwiebel beiseitelegen. Enden von Zucchini und Karotte abschneiden sowie Paprika halbieren und ihre Kerne entfernen. Zwiebel abziehen und halbieren. Das gesamte Gemüse in etwa 6 bis 8 cm lange, sehr dünne Streifen schneiden und unter die Mehlmischung rühren. Es sollte aussehen, wie ein Gemüsesalat mit Dressing.

In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen und darin ein Viertel der Gemüsepfannkuchenmasse von beiden Seiten goldbraun backen. Dabei einmal wenden und nach dem Backen warmhalten. Mit der restlichen Pfannkuchenmasse genauso fortfahren.

In der Zwischenzeit den Dip vorbereiten. Dafür alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren. Löffelweise Wasser ergänzen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Servieren nun die Pfannkuchen auf Teller geben, in mundgerechte Quadrate teilen, mit Sesamsaat bestreuen und die übrige Frühlingszwiebel mit einer Schere darüber in dünne Scheiben schneiden. Dazu den Dip reichen und genießen.

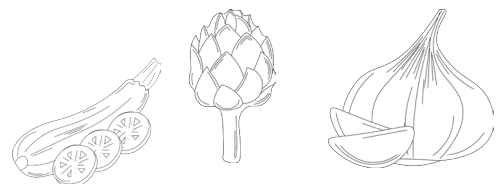
ZUTATEN

für 2 Portionen

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 kleine Zucchini
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 TL weiße Sesamsaat
- 2 TL schwarze Sesamsaat, wenn zur Hand
- Pflanzenöl zum Braten

Für den Dip:

- 2 TL Gochujang
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 1 EL Ahornsirup oder Zucker
- 1 EL geröstetes Sesamöl



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, mittelgroße Schüssel, mittelgroße Pfanne, Pfannenwender, Schere