



**Koreanisches "Street Food"
mit Saehee Chang**

Frühlingszwiebelpfannkuchen (Pa Jun)

Zutaten:

4 bis 5 Frühlingszwiebeln (oder asiatischer Schnittlauch)

130 g Weizenmehl

1 Ei, optional

250 ml kaltes Wasser

1 bis 3 EL Speiseöl

Salz und Pfeffer

Geröstete Sesamkörner

Zubereitung:

Mehl, Ei und Wasser in einer großen Schüssel mischen. Die Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm große Stücke schneiden und zum Teig in der Schüssel hinzufügen. Danach eine Prise Salz, Pfeffer und Sesamkörner je nach Geschmack hinzugeben.

In einer großen beschichteten Pfanne 1 bis 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Etwa ein Drittel des Teigs (oder eine Kelle voll) in die Pfanne geben. 2 bis 3 Minuten anbraten lassen, bis die Ränder braun werden. Dann den Pfannkuchen wenden und 2 Minuten braten. Noch einmal wenden und eine weitere Minute in der Pfanne lassen. Übertragen Sie den Pfannkuchen dann auf einen Teller. Den Pfannkuchen in Quadrate schneiden und heiß servieren. Dazu die koreanische Sojasauce „Yaknyumjang“ (wie unten beschrieben) oder Ihre Lieblingssojasauce zum Dippen servieren.

Koreanische Dip-Sauce (Yaknyumjang)

Zutaten:

2 EL Sojasauce

1 EL Zucker

1 EL Reissessig

Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Geröstete Sesamkörner

1 EL Sesamöl

1 TL koreanisches Chilipulver

Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen fein hacken. Dann die Zutaten, bis auf die Frühlingszwiebeln, in einer Schale vermischen. Pfeffer ja nach Geschmack hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe hacken. Die Sauce damit garnieren und servieren.