

Okonomiyaki

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Okonomiyaki

3 Eier

0.5 Glas Lien Ying Kimchi

2 Teelöffel Reismehl

1 Teelöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

1 Schalotte

Etwas Salz

Für die Sauce

2 Esslöffel Lien Ying Mirin

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

1 Teelöffel Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

1 Esslöffel Lien Ying Sriracha Sauce

Nach Belieben frische Kräuter (Petersilie, Koriander oder Schnittlauch)

Okonomiyaki

1.

In einer Schüssel Eier aufschlagen und verquirlen.

Reismehl hinzugeben und glatt verrühren. Tamari, Kimchi und etwas Salz hinzufügen und verrühren.

Schalotte schälen und fein hacken.

In einer Pfanne Sesamöl erhitzen und gehackte Schalotte darin glasig dünsten.

Nun die Hälfte der Okonomiyaki-Mischung in die Pfanne geben, die Hitze etwas reduzieren und auf jeder Seite goldbraun braten. Vorsichtig wenden. Den zweiten Okonomiyaki ebenso braten.

Eine Sauce aus den Saucen-Zutaten anmischen und über das fertige Omelette verteilen. Nach Belieben etwas Sesam und frische Kräuter verteilen.