

okonomiyaki-kohl-pancakes-mit-teriyaki-honig-sauce

# Okonomiyaki-Kohl-Pancakes mit Teriyaki-Honig-Sauce

## Zutaten für 4 Personen

120 ml Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig  
320 g Weizenmehl Typ 405  
520 ml Wasser  
4 Eier  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 Frühlingszwiebeln  
120 g Röstzwiebeln  
1 Nori Blatt  
40 g Sesamsaat  
60 g Mayonnaise  
1 Weißkohl  
4 Prise Salz  
4 Prise Pfeffer

## Schritte:

1. Alles parat?
2. Weißkohl waschen und in kleine Stücke hacken.
3. In einer Schüssel Mehl, Ei und Wasser gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kohl hinzugeben und erneut mischen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben, ca 2-3cm flach drücken und ca.4 min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dann wenden und weitere 4 min. braten.
6. Währenddessen Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden.
7. Nori in dünne Streifen schneiden.
8. Kohl-Pfannkuchen auf einem Teller mit Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Seetang-Streifen, Mayonnaise und Teriyaki-Honig-Sauce garnieren.
9. Nach Belieben die Kohl-Pfannkuchen mit noch mehr Sauce servieren und genießen.