

Pajeon – koreanische Gemüselaiabchen

Zutaten für ca. 10 Stück

Füllung

- 300g (Universal-)Mehl
- 400ml Wasser
- 6 EL Maisstärke
- 1/2 EL Salz
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Karotte
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Paprika
- 1/4 Radicchio



Das Gemüse in dünne Streifen bzw. Ringe schneiden

Mehl, Maisstärke, Salz in eine große Schüssel geben.

Mit Wasser zu einem glatten Teig rühren.

Das Gemüse untermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und 1cm hohe Küchlein darin von beiden Seiten ungefähr 5 Minuten lang braten. Das Gemüse sollte noch leicht knackig sein.

Die fertigen Pajeon auskühlen lassen oder noch heiß servieren.

In mundgerechte Stücke geschnitten und mit etwas Sojasauce genießen.