

Chinesische Pfannkuchen mit Dip

Für 2 Personen:

250 g Mehl	1/2 TL Salz	180 ml warmes Wasser
3 Frühlingszwiebeln	1 Chilischote	1 Knoblauchzehe
4-5 EL Rapsöl	3 EL Sojasauce	50 ml Essig
1 Msp. Zucker	1 EL Sesamsaat	1 EL Mehl

Mehl, Salz und warmes Wasser in einer Schüssel erst mit einem Löffel, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig vierteln und die Teigviertel zu Bällen rollen.

Das Grün von den Frühlingszwiebeln in Ringen herunterschneiden. Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen etwas glatt drücken und dann mit einem Nudelholz ausrollen. Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Dann den Teig aufrollen, anschließend die Teigrolle zu einer Schnecke einrollen. Zum Schluss die Teigschnecke wieder auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen.

Für den Dip Chilischote in feine Ringe schneiden.

Knoblauch in Scheiben schneiden. Beides zusammen in 3 EL heißem Rapsöl anrösten. Würzöl aus der Pfanne in eine Schüssel gießen und kurz etwas abkühlen lassen.

Dann Sojasauce, Essig, 1 EL Wasser und Zucker dazugeben und zum alles gut Schluss verrühren. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Teigfladen nacheinander im heißen Öl von beiden Seiten zu Pfannkuchen ausbacken. Sesamkörner daraufstreuen und die Pfannkuchen mit dem Dip servieren.

Steffen Henssler am 15. September 2022