

Schalottenpfannkuchen mit Sojasauce



Zutaten Sojasauce

1 TL Sesamkörner
2 EL Sojasauce
1 EL Reisessig
etwas schwarzer Pfeffer
1 TL Sesamöl

Zubereitung Sojasauce

Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten und sofort in einen Mörser geben und zermahlen. (Der Duft ist einfach unwahrscheinlich) Die übrigen Zutaten zufügen und gut verrühren.

Zutaten Pfannkuchen

3 Schalotten
40 g Dinkelmehl (Typ 630)
40 g Reismehl
Salz, Pfeffer
1 Ei
Wasser

Zubereitung Pfannkuchen

Die Schalotten fein schneiden. Die Mehlsorten in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Ei verrühren. Wasser hinzufügen bis ein leicht flüssiger Teig entstanden ist. Schalotten unterheben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen nacheinander goldbraun ausbacken.

Die Pfannkuchen rollen und in Scheiben schneiden. Mit der Sojasauce servieren.