



DER WOCHE

TAIWANISCHE PFANNKUCHEN

MIT JUNGZWIEBELN

Zutaten		Zubereitung
390 g	Mehl	1. Mehl, Salz und Öl vermischen, anschließend unter rühren das Wasser dazu geben. 2. Den Teig glatt kneten, mit etwas Öl beträufeln und 20 min ruhen lassen.
1 TL	Salz	
1 EL	Öl	
200 ml	Wasser (warm)	
4	Jungzwiebeln (ca. 200 g)	3. Die Jungzwiebeln in möglichst feine Ringe schneiden und mit dem Mehl vermischen.
2 EL	Mehl	
100 ml	Öl	4. Das Öl erhitzen und über die Jungzwiebeln geben. Gut durchmischen.
(etwas	Sesam)	5. Den Teig in 4 – 6 gleich große Stücke teilen und in je einem Rechteck so dünn wie möglich ausrollen. Die Jungzwiebeln auf den Teig verteilen, optional etwas Sesam darüber streuen.
		6. Die langen Seiten des Rechtecks in die Mitte rollen und übereinander klappen. Den Teig zu einer Schnecke rollen und für 10 min ruhen lassen.
		7. Die Schnecken vorsichtig platt drücken und ca. 1 cm dick ausrollen.
		8. Die Pfannkuchen mit etwas Öl bei mittlerer Hitze in der Pfanne, zuerst auf einer Seite, mit geschlossenem Deckel für 5 min ausbacken. Anschließend die andere Seite gold-braun anbraten.