



Okonomiyaki Pizza

So wird's gemacht:

Schritt 1 Zubereitung Okonomiyaki Pizzateig

Alle Zutaten für den Teig zusammenrühren und mindestens 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank stehen ruhen lassen. Die Konsistenz des Teiges sollte nach der Quellzeit einem etwas dickeren Pfannkuchenteig entsprechen.

Schritt 2 Zubereitung Okonomiyaki Pizza

Den Spitzkohl und die Möhre dünn in Streifen schneiden und unter den fertigen Teig rühren.

Schritt 3

Eine erhitzte Pfanne mit Öl benetzen und den Speck in Scheiben von einer Seite darin anbraten. Danach den Teig mit dem Spitzkohl und der Möhre über den Speck in die Pfanne geben.

Schritt 4

Während der Teig in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb und langsam gebraten wird, werden die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe geschnitten.

Schritt 5

Den Pfannkuchen auf einem Teller ablegen und anschließend ausreichend Okonomi Sauce und japanische Mayonnaise in gitterform verteilen.

Schritt 6

Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln, Katsubushi Flakes und Sesam nach Belieben belegen.

Schritt 7

Das Gericht wird heiß serviert.

Die Zutaten für den Teig:

- 170 g Weizenmehl
- 170 g Reismehl
- 250 ml Wasser
- 2-3 g Nori-Blätter, geschrotet
- 2 Eier
- 600 g. Reis/gegart
- 1 Msp. Salz
- 1 Pr. Pfeffer

Die Zutaten für den Belag:

- ½ Spitzkohl, roh
- Cayennepfeffer
- 1 Möhre, mittlere Größe
- 4 Frühlingszwiebeln
- 10 g Katsubushi Flakes (Bonitoflocken)
- 4 Scheiben Speck, geräuchert
- Okonomi Soße
- japanische Mayonnaise
- 2 EL Sesam, schwarz und weiß (Verhältnis 50/50)