

Okonomiyaki Rezept für 3 -4 Personen



Teigbasis

- 400g Chinakohl oder Spitzkohl
- 200g Okonomiyaki Mehl (alternativ Weißmehl)
- 2 Eier
- 3 EL Hondashi (Fischsuppenbasis, alternativ geht auch Gemüsebrühe)
- 240ml Wasser

Beilage nach Wahl

- 150g Schweinefleisch (für Fondue Chinoise)
- oder
- 200g Meeresfrüchtemix (Garnelen, Tintenfisch)
- oder
- 100g Bergkäse

Topping

Okonomiyaki Soße

- Mayonnaise
- Kimuchi (optional, passt sehr gut zu Fleisch)
- Katsuobushi (Fischflocken)
- Aonori Ko (getrocknete Meeresalgen)

[japanische Lebensmittel - Okonomiyaki Zutaten Set \(japan-lebensmittel.de\)](http://japanische-Lebensmittel.de)