

お好み焼き 半月  
Okonomiyaki: Hangetsu

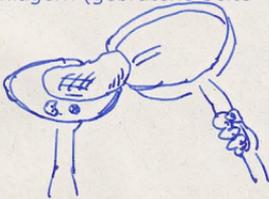


Weißkohl oder Spitzkohl (sogar noch besser) schneiden

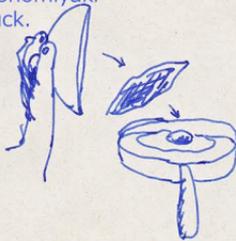
Mit etwas Öl die Hälfte ab in die Pfanne



Dann Okonomiyaki im Deckel zwischenlagern (gebratene Seite unten)



Und das Okonomiyaki kommt zurück.

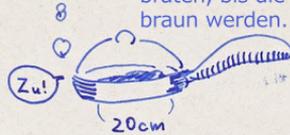


Majonese-Senf-Mischung:  
2 Esslöffel mit 1 Teelöffel Senf mischen.

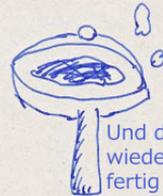


In die Schüssel kommen:  
240g Kohl; 3 Esslöffel Mehl;  
100ml Wasser; 0,5 Teelöffel Dashi; Prise Salz; 1 Ei. Dann alles grob mixen, dann 75g Hackfleisch oder andere Sachen, die man mag. Z.B. Meeresfrüchte o.Ä. und nochmal mischen. Aber nicht zu viel!

Dann Deckel drauf. Solange braten, bis die Ecken langsam braun werden.



Nun kommt ein Ei in die Pfanne.



Und den Deckel wieder drauf und fertig braten.



Okonomiyaki auf den Teller, bis an den Rand schieben. Majonese und Senf drauf und falten (oder auch nicht).



Guten Appetit!