

Zutaten für 5 Personen à 2 Stück:

100 g Frühlingszwiebel
100 g Karotte
100 g Zucchini
100 g Paprikaschote, gelb
50 g Radicchio

300 g Weizenmehl, glatt
6 EL Maisstärke
½ EL Salz

400 ml Wasser

Herstellung:

1. Das Gemüse in dünne Streifen bzw. Ringe schneiden.
2. Mehl, Maisstärke und Salz in eine große Schüssel geben.
3. Mit Wasser zu einem glatten Teig rühren.
4. Das Gemüse untermischen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und 1 cm hohe Küchlein darin von beiden Seiten ungefähr 5 Minuten lang braten. Das Gemüse sollte noch leicht knackig sein.
6. Die fertigen Pajeon abkühlen lassen oder noch heiß servieren.
7. In mundgerechte Stücke geschnitten und mit etwas Sojasauce genießen.

