

Chatamari (Aus Nepal)

**370g Reismehl
1TL Salz
450ml Wasser**

mit
und
zu einem dickflüssigen Teig mischen.

**2 Tomaten
4 rote Zwiebeln**

in Streifen schneiden.
klein schneiden und anbraten.

**50g früne Linsen
50g rote Linsen
150g weiße Bohnen
Salz/Pfeffer/Curry
280g Erbsen**

und
kochen und mit
zu einem Püree verarbeiten.
und Zwiebeln untermischen.

In eine Pfanne mit Öl etwas von dem Teig hineingeben (wie bei einem dünnen Pfannkuchen) und sofort einen Teil von dem Püree darauf verteilen. Außerdem ein paar Tomatenstreifen darauf verteilen. Dann alles mit einem Deckel abdecken und auf niedriger Temperatur etwa 8 Minuten gar werden lassen.

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 30Min.

Kochzeit: 1 Stunde

Garzeit: Ca. 1 Stunde (gesamt)