

## **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)***