Dhal-Mus

Zubereitung:

3/4 Tasse Rote Linsen
1 Tasse Wasser
1 El Bohnenkraut
1 Zwiebel
2 El Olivenoel
Majoran
Curry
Muskat
Salz

Die Linsen mit dem Bohnenkraut verrühren und in das Wasser einrühren. Aufkochen und ca. 20 min köcheln lassen, bis sie musig zerfallen. Nach 10 min Kochzeit die sehr klein geschnittene Zwiebel zufügen. Gegen Ende der Kochzeit Salz u.Gewuerze zufügen.
Masse in ein Glasgefäß umfüllen und Olivenöl darueberlaufen lassen.