

Dal „indienart“

Mungbohnen (gelbe halbe Bohnen)	250g
Wasser	500g
Kokosmilch	250g Dose
Kokosraspel	1 Esslöffel gehäuft
Kardamom gemahlen	1 Teelöffel
Ingwer frisch	ca. 5cm
Senfsaat gemahlen	1 Teelöffel
Anis gemahlen	1 Teelöffel
Fenchel bitter gemahlen	1 Teelöffel
Garam Masala	2 Teelöffel
Oriental-Lemon-Garden	2 Teelöffel
Berberitzen getrocknet	1 Esslöffel
Salz	
Pipali (langer Pfeffer)	



Wasser und **Mungbohnen** in eine Pfanne geben und erhitzen

nach ca. 10 Minuten **Kokosmilch**, **Kokosraspel** und die **Gewürze** – ohne Salz! – zugeben, gut durchrühren und Mungbohnen weich kochen lassen

Salz zugeben, abschmecken und vor dem Servieren die **Berberitzen** über das Gericht streuen – fertig!