



Eritreischer Linseneintopf

Zutaten für ca. 25 Personen:

500 g braune Linsen
5 Zwiebeln
1 Dose Tomatensauce
Knoblauch
3 grüne Peperoni
Salz
Öl
Chili

Zubereitung:

Zwiebeln zerkleinern, mit Öl andünsten und mit Chili würzen. Die Tomatensauce und ein wenig Wasser hinzufügen und das Ganze köcheln lassen. Die Linsen waschen und in einem Kochtopf mit der nötigen Menge Wasser kochen. Peperoni kleinschneiden und in die Tomatensauce geben. Sind die Linsen fertig gekocht, diese ebenfalls in die Tomatensauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen.