

Matar Paneer

von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.125 kg Paneer	Paneer in 2 cm grosse Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, bei 180° (vorgeheizt) 20 Minuten backen.
100 g Tofu	(Alternative für Milch-Allergiker)
200 g Zwiebel	schälen, fein hacken
2.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, fein hacken
40 g Ingwer	fein reiben
2.5 EL Öl	ÖL erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch, Ingwer und Gewürze zugeben, 5 Minuten andünsten
2.5 TL Kurkuma	
2.5 TL Kreuzkümmel	(gemahlen)
2.0 g Garam Masala	(Prise)
1.0 kg gehackte Tomaten	
500 g Erbsen	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Tomaten, Erbsen und Bouillon zu den Zwiebeln geben, 20 Minuten köcheln lassen
1.0 kg Basmatireis	
20 g Koriander	fein hacken