

# Palak Paneer

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/palak-paneer-de>

2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
2.5 g Chilischoten	2.5 stück chili
50 g Ingwer	
25 g Bratbutter	
10 kg Kümmel	
10 g Garam Masala	
25 g Curry	
10 g Paprika	Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Chili schneiden und Tomaten halbieren. Butterschmalz in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Kreuzkümmel, Garam Masala, Currypulver und Paprikapulver für ca. 2 Min. anrösten.
250 g Tomaten	
125 g Tomatenpuree	
25 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
500 g Spinat	
500 g Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.