

Paneer-Curry

von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_DIVE_63/paneer-curry/

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	Ca. 8 EL
5.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Zwiebel	ca. 5 Stk. am besten rote Zwiebeln
75 g Ingwer	
8.0 Stück Pepperoni	mischung aus rote, grüne und gelbe
380 g Broccoli	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 Stück Tomaten	gewürfelt
2.5 dl Halbrahm	
1.0 kg Paneer	gewürfelt
1.0 dl Zitronensaft	
100 g Cashewnüsse	oder sonstig geröstet Nüsse, z.B Mandeln
1.0 Bund Petersilie, frische	Curry Sauce in der Bratbutter rösten, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer kurz mitbraten. Pepperoni und Broccoli oder Zucchini kurz mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 8-10 Minuten knapp weich kochen. Tomaten und Rahm beifügen, heiss werden lassen. Paneer zufügen, erhitzen, würzen und abschmecken. Mit Nüssen und Peterli servieren.