

Palak Paneer

von Anna Gugger

Mengen für 20 Personen

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

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
40 g Chilischoten	
100 g Ingwer	
50 g Bratbutter	
20 kg Kümmel	
20 g Garam Masala	
50 g Curry	
20 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.
500 g Tomaten	
250 g Tomatenpuree	
50 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
2.0 kg Spinat	
2.0 kg Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.