

# Palak Paneer

von Anna Gugger

Mengen für 45 Personen

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

11.3 Stück Zwiebeln	
11.3 Stück Knoblauchzehen	
90 g Chilischoten	
225 g Ingwer	
113 g Bratbutter	
45 kg Kümmel	
45 g Garam Masala	
113 g Curry	
45 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.
1.13 kg Tomaten	
563 g Tomatenpuree	
113 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
4.5 kg Spinat	
4.5 kg Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.