

Kadhai Paneer



Zutaten

Grundsauce:

- 40g Ghee
- 15g Knoblauch gehackt
- 8g Korianderkörner
grob zerstoßen
- 4 grüne Chilischoten
im Mörser grob zerstoßen
- 1Zwiebel fein gehackt
- 300g Tomaten gehackt
- 1TL Salz
- 1TL Garam masala
- ½TL Bockshornkleeblätter
- ½TL Zucker

1EL Ghee Ghee

¼ TL Chiliflocken

1 Peperoni

½ Zwiebel

00g Paneer

¼ Bockshornkleeblätter

½ Saft von einer Zitrone

1 Stück Ingwer ca 2.5cm in feine Streifen geschnitten“\$

Zubereitung

1 Für die Sauce das Ghee in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch darin leicht bräunen. Umrühren, dann Korian- derkörner und rote Chilischoten dazugeben. Wenn sich ihr Aroma entfaltet, die Zwiebeln hinzufügen und goldgelb braten. Ingwer, grüne Chilis und Tomaten untermischen. Auf schwache Hitze herunterschalten und das Ganze garen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und das Fett sich abzusetzen beginnt. Salz, Garam masala und Bockshorn- kleeblätter untermischen. Abschmecken und falls nötig etwas Zucker hinzufügen.

2 Zur Zubereitung des Gerichts das Ghee in einem kadhai oder einer großen Pfanne erhitzen. Chiliflocken, Paprika und Zwiebel darin bei starker Hitze knapp 1 Minute unter Rühren braten, den Käse dazugeben und nochmals 1 Minute braten. Die Sauce sorgfältig unterheben und erhitzen. Abschmecken und falls nötig etwas nachsalzen. Zum Schluss Bockshornkleeblätter und Zitronensaft untermischen. Mit Ingwer garnieren und servieren. Dazu Naan reichen.