

Paneer Spinat (ca. 4 Portionen)

Zutaten:

1 Packung TK Rahmspinat

4-5 Tomaten (evt. 1x Passierte Tomaten)

1x Zwiebel

250g Paneer (Pakistanischer Käse)

Knoblauch, Ingwer

Gewürze: 1 Tel. Salz, 1 Tel. Garam Masala, ½ Tel. Kümmel, 3 Stück Nelken, ¼ Tel Haldi (Tumarek), evt. Chili nach gewünschter Schärfe

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und in Öl andünsten. 1 tel Knoblauch-Ingwer und Nelken dazugeben und ca. 30 sek. rühren. Gewürfelte Tomaten oder passierte Tomaten unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Wenn ihr frische Tomaten nutzt dann ca. 1 Tasse Wasser dazugeben und köcheln lassen. Spinat dazugeben und unter umrühren auftauen lassen. Wenn der Spinat aufgetaut ist, Paneer würfeln und unterheben. Ca. 20 min auf niedriger Stufe kochen lassen.