

PALAK PANEER

ZUTATEN

400g Palak Paneer
400g Blattspinat frisch
1 Schalotte
3-5dl Kokosmilch
Currypulver
Kurkumapulver
Salz
Pfeffer
Bouillon
Wasser

PALAK PANEER

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180°Grad vorheizen.

Palak Paneer in Würfel schneiden und auf Backblech verteilen

Für 20 Min in den Ofen schieben.

Schalotte würfeln und andünsten, danach Blattspinat reingeben und mit dünsten.

Sobald der Spinat zusammen fällt mit Curry und Kurkumapulver gut bestäuben.

Mit Kokosmilch ablöschen, würzen und leicht kochen lassen.

Wenn Flüssigkeit zu fest ein reduziert ist, mit Wasser oder Kokosmilch etwas nachgiessen.

Gebackener Palak Paneer in Spinat-Curry Sud geben und kurz aufkochen lassen.

Passende Beilage: Basmatireis oder Linsen