

PALAK PANEER MIT REIS

Zutaten - Reis

- 300g Basmatireis
- 1 EL Erdnussöl
- 1 TL Salz
- 5dl Wasser

Zutaten - Paneer

- 1 EL Erdnussöl
- 400g Paneer, in Würfeln

Zutaten - Spinat

- 1 EL Erdnussöl
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 3 cm Ingwer, grob gehackt
- 1 TL [Jalapeño grün](#)
- 1 ½ TL [gemahlene Koriandersamen](#)
- 1 ½ TL [Kreuzkümmel](#)
- ½ TL [Kurkuma](#)
- ¼ TL [Chili](#)
- 100g Blattspinat
- 2 ½ dl Wasser
- ½ TL Salz

Zutaten - Anrichten

- 50g Blattspinat

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, Reis gut abtropfen. Öl in einer Pfanne erwärmen. Reis und Salz begeben, kurz andämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen. Zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 10 Min. köcheln, auf ausgeschalteter Platte ca. 10 Min. quellen lassen, dabei den Deckel nie abheben. Reis mit der Gabel lockern.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Paneer begeben, ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen, beiseitestellen.

Öl in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili ca. 3 Min. andämpfen, Gewürze begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Spinat und Wasser begeben, salzen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dämpfen. In einen Messbecher geben, pürieren.

Spinat und beiseitegestellten Paneer begeben, mischen, nur noch warm werden lassen. Reis auf Tellern anrichten. Sauce dazu servieren.

La Cucina