

## Rezept

# Paneer in Cremesauce

Ein Rezept von Paneer in Cremesauce, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Paneer	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Öl
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>100 g</b> Tomatenpüree
<b>200 g</b> Sahne	½ TL Chilipulver
½ TL Garam Masala	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Das Paneer in 2-3 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lorbeerblätter darin ½ Min. anrösten. Das Tomatenpüree und die Sahne hinzufügen und 2 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

---

3. Das Chilipulver, Garam Masala und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Paneer-Stücke in die Cremesauce legen und den Topf vom Herd nehmen. Zugedeckt etwa 5 Min. ziehen lassen. Dazu passt sehr gut das Gefüllte Hefebrot.