

## Palak Paneer

2 l Milch	in einem Topf zum Kochen bringen.
6 EL Zitronensaft oder Essig	einrühren. Die Milch gerinnen lassen. Ein Sieb mit einem Spültuch auslegen und die geronnene Milch hinein geben. Diese etwa 3 Minuten abtropfen lassen und den Käse in dem Tuch mit der Hand vorsichtig etwas ausdrücken. Den Käse beschweren und auf einem flachen Teller etwa 2 Stunden ruhen lassen.
4 EL Pflanzenöl	in einer großen Pfanne erhitzen.
200 g Zwiebeln	in Würfel schneiden und mit
1 TL Kreuzkümmel	goldbraun braten.
4 Tomaten	in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Zugedeckt etwa 5 Minuten kochen lassen und hin und wieder rühren.
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	und
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	mit
$1\frac{1}{2}$ TL Salz	dazugeben und köcheln lassen.
350 g Spinat	und
50 ml Sahne	in die Pfanne geben und unterrühren. Den Käse in 2 cm große Stücke schneiden und unterheben. Mit
$\frac{1}{2}$ TL Korianderpulver	und
$\frac{1}{2}$ TL Gram Masala	abschmecken und nach Wunsch
etwas frischen Ingwer	dazugeben.

**Guten Appetit!**