



## PALAK PANEER MIT RÄUCHERTOFU

*Für 2 Personen:*

*Für den Reis:*

150 g Basmatireis  
300 ml Wasser  
1/3 TL Salz

*Für das Palak Paneer:*

150 g Spinatblätter  
1 EL Olivenöl plus 2 EL zum  
Anbraten von Tofu und von  
Zwiebeln etc.  
200 ml Kokosmilch  
1 Räuchertofu à 130 g, in Würfel  
geschnitten  
1 kleine Zwiebel, geschält und  
gehackt  
1 Knoblauchzehe, geschält und  
gehackt  
1/2 EL geschälter und gehackter  
Ingwer  
2 TL Currypulver  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
eine Prise Chili (oder ein paar  
Spritzer Tabasco)  
1 TL Salz  
250 g Tomaten, klein gewürfelt  
100 ml Wasser

*Zeitaufwand:*

*ca. 35 Minuten*

Den Basmatireis in einem Sieb waschen, in einen Topf mit passendem Deckel geben und Wasser und Salz hinzufügen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze auf die niedrigste Temperatur einstellen und den Reis ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis er gar ist. Die Herdplatte gegebenenfalls ganz ausschalten, damit nichts anbrennt. Den Reis bei geschlossenem Deckel warm halten, bis das Palak Paneer fertig ist.

Die harten Stiele der Spinatblätter entfernen (das finale Gewicht der Blätter sollte dann bei 150 g liegen), die Blätter waschen, in einer Salatschleuder trocken schleudern und in grobe Stücke zerteilen.

1 EL Olivenöl in einer großen und tiefen Pfanne erhitzen, den Spinat hinzufügen und unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten, bis die Blätter in sich zusammenfallen. Dann sofort vom Herd nehmen, in einen Standmixer füllen und zusammen mit der Kokosmilch cremig pürieren und beiseitestellen.

In der gleichen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und den Räuchertofu unter Rühren ca. 3 Minuten rundum anbraten, bis er leicht gebräunt ist. In eine Schüssel füllen und für später beiseitestellen.

Dieselbe Pfanne nochmals mit 1 EL Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Gewürze und Salz unter Rühren darin anbraten. Tomaten hinzufügen und ca. 3 Minuten unter Rühren anschwitzen. 100 ml Wasser hinzufügen und weitere 2–3 Minuten braten, bis die Tomaten ihre Form verloren haben.

Den pürierten Spinat hinzufügen und alles glatt vermischen. Ca. 2 Minuten zusammen erhitzen lassen, dann den Tofu hinzufügen und 1 weitere Minute leise köcheln lassen. Dann direkt mit dem Reis servieren.