

## *Marinierte Paneerwürfel*

*Nicht vergessen, dass selbst hergestellter Paneer 2 Tage braucht, bis er verwendet werden kann!*

### *Am Vortag:*

**1,5 dl Buttermilch** mit **1 TL Koriander**, **1 TL Kreuzkümmel**, **1 TL Ingwer**, **½ TL Chili**, **1 TL Paprika**, **1 Knoblauchzehe**, gehackt, und **einigen Minzeblättchen**, klein geschnitten, verrühren. **200 g Paneer** dazu legen und zugedeckt über Nacht marinieren.

### *La Mise en Place:*

**1 Bund Minze**, **1 Joghurt**, **2 TL Zitronensaft**, **1 rote oder grüne Peperoni**, **Olivenöl**, **2 TL Senfsamen**, **Limespalten**

### *Die Vorbereitung:*

Minze fein schneiden und mit dem Joghurt und Zitronensaft verrühren. Peperoni in Streifen schneiden. Den Paneer mit den Peperonistreifen auf eine Grillschale setzen und mit der restlichen Marinade bepinseln

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Senfsamen darin braten, bis sie herumspringen, in die Raita geben und gut verrühren

### *Das Grillen:*

Auf jeder Seite vier Minuten grillen, bis die Würfel leicht bräunen.

### *Die Vollendung:*

Mit dem Minz-Raita und Limespalten servieren.

