

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.

