



Paneer in Tomaten-Orangen-Glasur

mit frischem Gurkensalat und Sesam-Quinoa



ca. 25min



4 Portionen

Paneer ist Stammgast in indischen Currys – und auch, wenn wir Currys lieben, dachten wir: Da geht noch mehr. Kurzerhand haben wir daraufhin eine süß-würzige Tomaten-Orangen-Glasur kreiert, die dem Paneer hervorragend steht. Noch mehr zitrische Orangenpower gibt es im beiliegenden Gurkensalat, eine angenehm nussige Note bringt die Sesam-Quinoa auf den Teller. Ein sättigendes Gericht mit viel geschmacklicher Abwechslung!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 2 Pck. Paneer-Käse¹
- 2 Pck. Sesam²
- 300g Bio-Quinoa Tricolore
- 1 große Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 29.0g



1. Sauce anrühren

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Schale beider Orangen** abreiben, dann **eine Orange** halbieren und auspressen. Den **Orangensaft** mit dem **Tomatenmark**, der **Gewürzmischung**, 1TL Salz, 2TL Zucker und 6EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren. Den **Paneer** trocken tupfen, beidseitig mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in mundgerechte Würfel schneiden.



4. Quinoa zubereiten

3EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. **¾ des Sesams** und den **Knoblauch** zugeben und ca. 30Sek. duftend anbraten. Die **Quinoa** unterheben und bei niedriger Hitze ca. 2Min. erwärmen, dabei gelegentlich rühren. Die **Sesam-Quinoa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Paneer braten

Den **Paneer** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4–6Min. anbraten; dabei regelmäßig wenden, damit alle Seiten bräunen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** längs vierteln und quer in Scheiben schneiden. Die **übrige Orange** schälen und das **Fruchtfleisch** in kleine Stücke schneiden. Die **Gurken** und die **Orangen** mit dem **restlichen Sesam**, der **Orangenschale**, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Paneer** mit der **Sauce** auf der **Quinoa** anrichten und mit dem **Salat** servieren.



3. Sauce köcheln

Die **Sauce** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 3–5Min. köcheln lassen, bis sie etwas eindickt. Die Pfanne vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen, dann die **Sauce** und den **Paneer** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Eine echte Glanzleistung

Die Butter haben wir ja für die Quinoa sowieso schon rausgekratzt – dann können wir damit auch gleich noch unsere Sauce verfeinern. Einfach 1EL Butter nach dem Einköcheln unterrühren: Das gibt der Sauce eine seidige Textur, einen vollmundigen Geschmack und eine ansprechende, glänzende Optik. Einfach ausprobieren!