

# Fried Planted mit feurigen Ofenkartoffeln, heißer Erdnusssoße und frischem Mangold

## Zutaten:

Kartoffeln  
Salz  
2 EL Olivenöl  
1 TL rote Currypaste  
Mangold  
Salz  
400g Planted Chicken  
200ml Haferdrink  
6 EL Kicherbsenmehl  
1 TL Salz  
½ TL Currypulver  
1 TL Garam Masala  
etwas Pfeffer  
150g Cornflakes natur (vegan)  
Sonnenblumenöl zum frittieren  
2 EL Sesamöl  
eine Prise Pfeffer  
Wasser  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
2 rote Chili  
1 Zehe Knoblauch  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Bund Petersilie  
1 Limette (den Saft davon)  
4 EL Erdnussmus  
1 EL Ahornsirup



## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Olivenöl zusammen mit der Currypaste und dem Salz verrühren und unter die Kartoffeln mischen. Bei 200°C Umluft für ca. 25 Minuten knusprig backen.

Haferdrink zusammen mit dem Mehl, Salz, Currypulver sowie Garam Masala und einer Prise Pfeffer zu einer Art Pfannkuchenteig glattrühren. Planted Chunks auseinandernehmen und darin baden. In einer anderen Schüssel die Cornflakes mit den Händen zerbröseln und die Chunks darin wälzen. Anschließend das Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf oder in einer hohen Pfanne erhitzen und die Chunks darin knusprig frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Alle Zutaten für die Erdnussssoße in einem Mixbehälter zu einer glatten Soße pürieren und anschließend in einem Topf kurz aufkochen lassen.

Mangold waschen, den Strunk entfernen und die Stiele der Länge nach einschneiden, sodass sie nur noch ca. 2mm breit sind. Mangold in Salzwasser für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Am besten erst die Stiele (Blätter draußen hängen lassen) und in der letzten Minute die Blätter mitreingeben.