



XXL: Wärmender Hähnchen-Sellerie-Auflauf

dazu Radieschen-Pekannuss-Salat mit Käse



ca. 50min



2 Personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie ⁹
- 2 Stangen Lauch
- 4 Hähnchenschenkel filets
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Pekannusskerne ¹⁵
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- 1TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipps

Wer möchte, kann das Wasser vorher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



1. Sellerie vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen, in 2-3cm große Würfel schneiden und in einer großen Auflaufform mit 1EL Butter und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. In den vorheizenden Ofen geben und 12-15Min. backen.



4. Auflauf backen

Die **Fleisch-Lauch-Mischung samt Sauce** vorsichtig auf dem **Sellerie** verteilen. Den **Teig** ausrollen, auf die Auflaufform legen und das Papier abziehen. **Vorsicht**, heiß! Ggf. überstehenden **Teig** abschneiden und nach Belieben als Dekoration auflegen. Den **Teig** in der Mitte einstechen und den **Auflauf** in 13-15Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Lauch und Fleisch braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Lauch** und das **Fleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 4EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten.



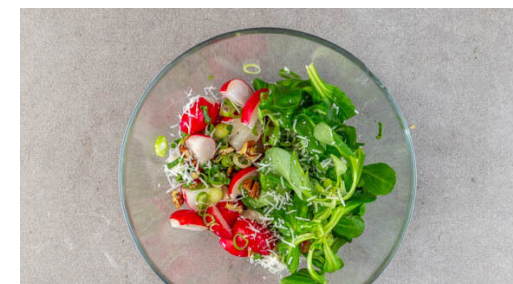
5. Dressing anrühren

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Sauce kochen

2EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten. 250ml heißes Wasser angießen, das **Brühwürz** einrühren und die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

Die **Radieschen** halbieren. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Pekannüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Die **Radieschen**, die **Lauchzwiebeln**, die **Pekannüsse** und den **Käse** mit dem Dressing vermengen, den **Feldsalat** unterheben. Den **Salat** mit dem **Auflauf** anrichten und servieren.