



XXL: Wärmender Hähnchen-Sellerie-Auflauf

dazu Radieschen-Pekannuss-Salat mit Käse



ca. 1h



3-4 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

- 2 kleine Knollensellerie ⁹
- 4 Stangen Lauch
- 8 Hähnchenschenkel filets
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 3 Bund Radieschen
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 4 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 10EL Butter ⁷
- 4EL Weizenmehl ¹
- 2TL Senf ¹⁰
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Auflaufformen
- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

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

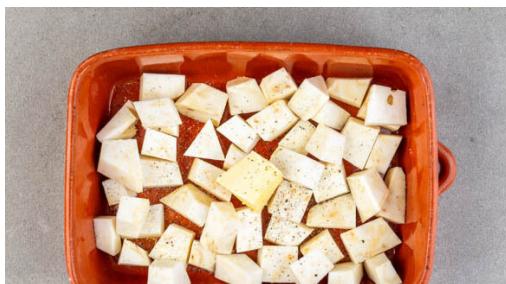
Kochtipps

Wer möchte, kann das Wasser vorher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. // Das Rezept ergibt 8 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 mit 2EL Butter und je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen. Auf zwei große Auflaufformen verteilen und im ggf. noch vorheizenden Ofen 12-15Min. backen.



4. Auflauf backen

Die **Fleisch-Lauch-Mischung samt Sauce** vorsichtig auf dem **Sellerie** verteilen. Die **Teige** ausrollen, auf die Auflaufformen legen und das Papier abziehen. **Vorsicht**, heiß! Ggf. überstehenden **Teig** abschneiden und nach Belieben als Dekoration auflegen. Den **Teig** jeweils in der Mitte einstechen und die **Aufläufe** 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 großen Topf mit 8EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten.



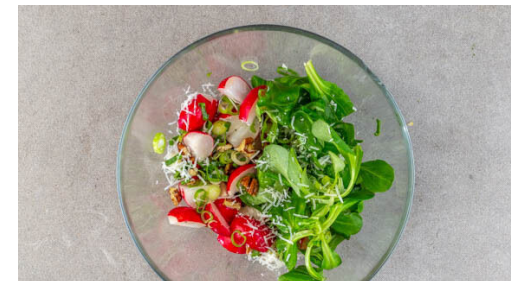
5. Dressing anrühren

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Senf, 2TL Honig und je 2 kräftige Prisen Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Sauce kochen

4EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten. 400ml 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 **Lauchzwiebeln** 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.