



Würziger 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.)

- 2 kleine Knollensellerie ¹
- 4 Stangen Lauch
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 3 Bund Radieschen
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Pekannusskerne ⁵
- 4 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 100g Feldsalat

- 10EL Butter ³
- 4EL Weizenmehl ²
- 2TL Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Wer möchte, kann das Wasser vorher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. // Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen, in 2-3cm große Würfel schneiden und mit 2EL Butter und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf zwei große Auflaufformen verteilen und im ggf. noch vorheizenden Ofen 12-15Min. 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.



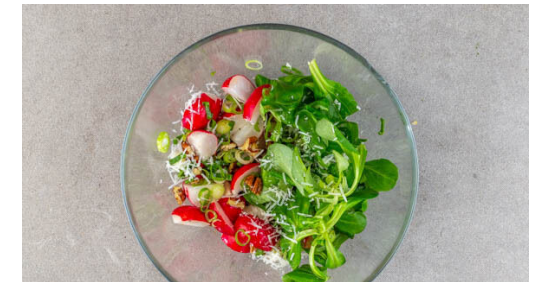
Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Lauch** und das **Fleisch** in einem großen Topf mit 8EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten.



2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Senf, 2TL Honig
und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu
einem **Dressing** verrühren.



4EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten.
400ml heißes Wasser angießen, das
Brühgewürz einrühren und die **Sauce** 2-
3Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**