



RS Hähnchen-Sellerie-Auflauf

mit knuspriger Blätterteighaube



ca. 40min



8 Portionen

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 ¹
- 4 Stangen Lauch
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Pck. Blätterteig ²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 597kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 37.9g, Eiweiß 36.4g



1. Sellerie backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen, in 2-3cm große Würfel schneiden und in einer großen Auflaufform mit 2EL Butter und je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen. In den vorheizenden Ofen geben und 12-15Min. 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 4EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten.



3. Sauce kochen

2EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten. 300ml heißes Wasser angießen, das **Brühgewürz** einrühren und die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Auflauf vorbereiten

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.



5. Auflauf backen

Den **Teig** in der Mitte einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Den **Auflauf** in 13-15Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Anrichten & servieren

Den **Auflauf** aus dem Ofen nehmen und servieren.