



## Würziger Hähnchen-Sellerie-Auflauf

dazu Radieschen-Pekannuss-Salat mit Käse



ca. 50min



4 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

- 1 kleiner Knollensellerie <sup>1</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Blätterteig <sup>3</sup>
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Pekannusskerne <sup>6</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>2,4</sup>
- 50g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter <sup>4</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>3</sup>
- 1TL Senf <sup>5</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

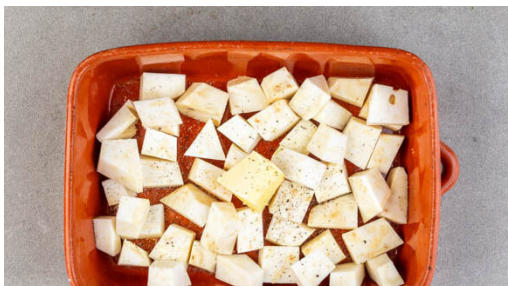
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

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

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5), Schalenfrüchte (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



### 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.



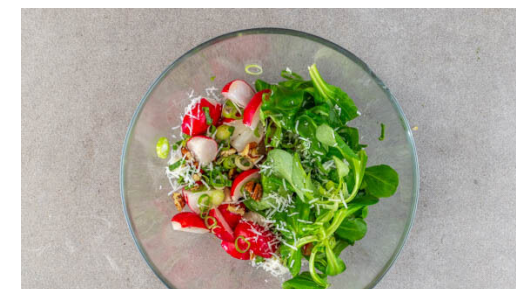
### 5. Dressing anrühren

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und je 1 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.