



## RS Hähnchen-Sellerie-Auflauf

mit knuspriger Blätterteighaube



ca. 40min



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>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter <sup>3</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 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 1EL Butter und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. In den vorheizenden Ofen geben und 12-15Min. backen.



### 4. Auflauf vorbereiten

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.



### 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 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten.



### 5. Auflauf backen

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



### 3. Sauce kochen

1EL 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. Anrichten & servieren

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