



Chicorée-Hähnchen-Auflauf mit Lauch

serviert auf duftendem Jasminreis



30-40min



2 Portionen

Ein Ofengericht, das kulinarische Gemütlichkeit verspricht: Geräucherte Hähnchenstreifen, fein gebratener Chicorée und Lauch schmelzen in einer cremig-pikanten Käsesauce zu einem köstlichen Auflauf zusammen. Perfekt abgerundet wird die Kreation durch eine Beilage aus zartem Jasminreis.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 150g Jasminreis
- 2 Chicorée
- 1 Stange Lauch
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ²
- 1EL Butter ²
- 1EL Weizenmehl ¹
- ½EL Senf ³
- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße ofenfeste Pfanne
- kleiner Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

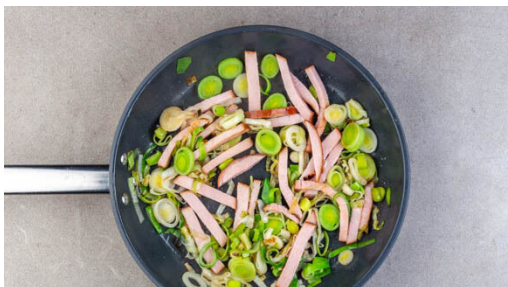
Nährwertangaben pro Portion

Energie 761kcal, Fett 33.2g, Kohlenhydrate 75.7g, Eiweiß 39.4g



1. Reis kochen

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 300ml Wasser mit **1 Prise Brühwürz** zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Lauch & Fleisch anbraten

Den **Lauch** in derselben Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten, bis er weich wird. Dann das **Fleisch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Chicorée** am Strunk knapp abschneiden und längs halbieren. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden.



3. Chicorée anbraten

½EL Olivenöl in einer mittelgroßen ofenfesten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Den **Chicorée** mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und 2-3Min. anbraten, bis er goldbraun und karamellisiert ist. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne besitzt, verwendet später eine Auflaufform.



5. Sauce zubereiten

Die Hitze reduzieren. 1EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Dann 1EL Mehl einrühren und ca. 30Sek. anschwitzen. 200ml Milch einrühren, bis eine **Sauce** entsteht. Mit ½EL Senf der **½ des Brühwürzes** und Pfeffer abschmecken. Die **Sauce** ca. 1Min. leicht köcheln lassen, bis sie etwas eindickt. Vom Herd nehmen und die **½ des Käses** unterrühren, bis er geschmolzen ist.



6. Auflauf backen

Den **Chicorée** mit der Schnittfläche nach oben in die **Sauce** legen, mit dem **restlichen Käse** bestreuen und im Ofen 10-12Min. backen, bis der **Käse** goldbraun und geschmolzen ist. Den **Chicorée-Hähnchen-Auflauf** auf dem **Reis** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning