MARLEY SPOON



Würziger Hähnchen-Sellerie-Auflauf

dazu Radieschen-Pekannuss-Salat mit Käse

ca. 50min 4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – 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 [1]
- 2 Stangen Lauch
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Walnusskerne [5]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter [3]
- 2EL Weizenmehl [2]
- 1TL Senf [4]
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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.

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Erdnüsse, Sesamsamen



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.



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.



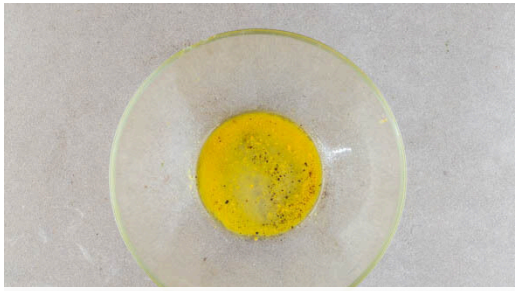
3. Sauce kochen

2EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten. 250ml heißes Wasser angießen, das **Brühgewürz** einrühren und die **Sauce** 2–3Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.



5. Dressing anrühren

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



6. Salat zubereiten

Die **Radieschen** halbieren. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Pekannüsse** grob hacken. Den **Käse** fein hacken. Die **Radieschen**, die **Lauchzwiebeln**, die **Pekannüsse** und den **Käse** mit dem Dressing vermengen, den **Feldsalat** unterheben. Den **Salat** mit dem **Auflauf** 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**