MARLEY SPOON



Würziger Hähnchen-Sellerie-Auflauf

dazu Radieschen-Pekannuss-Salat mit Käse

ca. 1h 8 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

- 2 kleine Knollensellerie [1]
- 4 Stangen Lauch
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 3 Bund Radieschen
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Walnusskerne [5]
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 10EL Butter [3]
- 4EL Weizenmehl [2]
- 2TL Senf [4]
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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
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 mit 2EL Butter und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf zwei große Auflaufformen verteilen und im ggf. noch vorheizenden Ofen 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 8EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten.



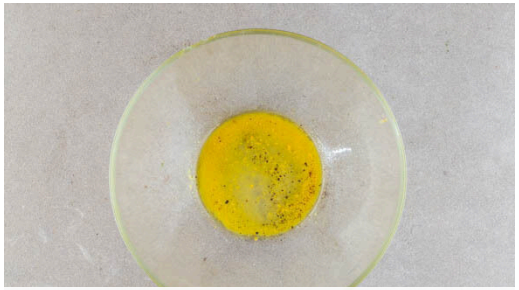
3. Sauce kochen

4EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten. 400ml 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. Die **Teige** ausrollen, auf die Auflaufformen legen und das Papier abziehen. **Vorsicht**, heiß! Ggf. überstehenden **Teig** abschneiden und nach Belieben als Dekoration auflegen. Den **Teig** jeweils in der Mitte einstechen und die **Aufläufe** in 13–15Min. im Ofen goldbraun backen.



5. Dressing anrühren

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Senf, 2TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



6. Salat zubereiten

Die **Radieschen** halbieren. Die **Lauchzwiebeln** 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**