

DINNERLY



Special XXL: Hähnchen-Sellerie-Auflauf mit knuspriger Blätterteighaube



ca. 40min



2 personen

Starte eine Dinner(ly)-Party mit unseren XXL-Rezepten! Egal ob für den Abend mit Freunden oder die Büro-Lunchbox am nächsten Tag – dank der doppelten Portionen kannst du deine Mahlzeiten genau so planen, wie es für dich am besten passt. Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 2 preien
- 4 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

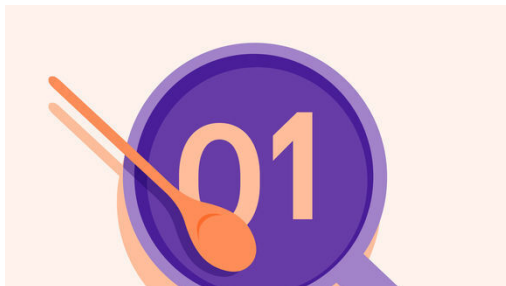
Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

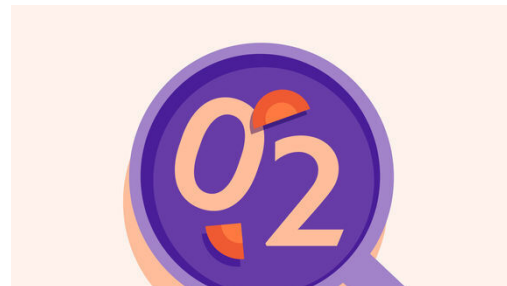
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 586kcal, vet 38.1g, koolhydraten 31.7g, eiwit 23.0g



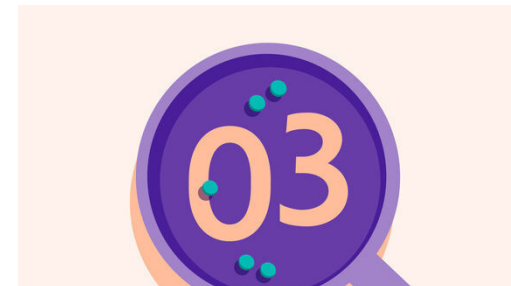
1. Sellerie backen

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.



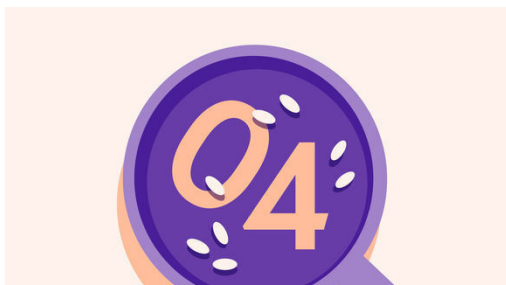
2. Lauch und Fleisch braten

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.



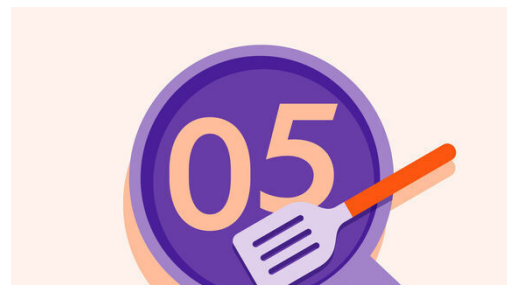
3. Sauce kochen

1EL 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 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.



5. Auflauf backen

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



6. Soll es glänzen?

Du möchtest ein wenig Glanz in deiner Hütte? Dann fangen wir doch einfach mit dem Auflauf an: 1 Ei mit 1EL Sahne, Milch oder Wasser verquirlen und den Teig vor dem Backen damit bestreichen. So wird die Kruste nicht nur knusprig, sondern glänzt auch fein und golden.