

# 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 <sup>9</sup>
- 2 preien
- 4 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg <sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter <sup>7</sup>
- 1el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout

## KOKGEREI

- 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.

## KOKTIP

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## 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 Hitze ca. 4Min. anbraten.



### 3. Sauce kochen

1EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten. 250ml heißes Wasser angießen, das **Brühgewürz** einröhren 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.