



XXL: Wärmender Hähnchen-Sellerie-Auflauf

dazu Radieschen-Pekannuss-Salat mit Käse



ca. 50min



2 personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! 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
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 25g pecannoten ¹⁵
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 5el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Wer möchte, kann das Wasser vorher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Sellerie voorbereiden

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.



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.



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.



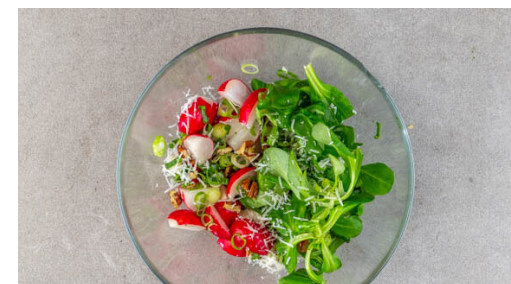
5. Dressing anrühren

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



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.



6. Salat zubereiten

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