

Sellerie im Salzteig / gratinierter Feta für 3 Personen

Sellerie

1Stk Sellerie
200g Mehl
200g Salz
wenig Wasser

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und in der Knetmaschine mit dem Knethaken laufen lassen.

Wenig Wasser dazu geben, bis ein richtiger Teig entsteht.

Danach den Teig auswallen und den Sellerie komplett damit einpacken.

Darauf achten, dass es keine Löcher hat.

Im Ofen bei 160°C Umluft für 70-90min backen. Nach dem Backen den

Teig aufbrechen den Sellerie

entnehmen und die Haut entfernen.

Portionieren und servieren.

Feta

150g Feta
bisschen Olivenöl
verschiedene Kräuter
1 Knoblauchzehe
Gewürze nach Wahl
Salz / Pfeffer

Kräuter und Knoblauch hacken und mit dem Olivenöl vermischen. Den Feta mit dem Kräutergemisch und anderen

Gewürzen nach Wahl würzen und auf ein Blech mit Backpapier setzten.

Im Ofen bei 220°C Oberhitze für ca. 3-5min gratinieren und servieren.