



## Flütes mit Stangensellerie und Zucchini

Ich habe wieder einen Blätterteig zubereitet aus 300 g Mehl, damit kann ich etwa 3 Gerichte backen.

Für die Flütes habe ich den Stangensellerie gerüstet und die einzelnen Stangen ohne Blätter im Salzwasser fast weichgekocht.

Ich habe den Blätterteig ausgewallt und die Streifen etwa so gross geschnitten, wie eine Specktranche. Diese habe ich auf den Teigstreifen gelegt, anschliessend 2-3 Stangensellerieteile und oben eine mit dem Sparschäler längs abgeschälte Zucchettischeibe. Diese habe ich noch gewürzt.

Nun habe ich die ganzen Schichten vorsichtig verdreht und auf das Blech gelegt.

Bei 220 Grad etwa 15-20 Min backen.

Ich fand das megafein und man kann die Schichten auch austauschen.

Die Blätter vom Stangensellerie werde ich wieder trocknen, mahlen und ins selbst gemischte Kräutersalz geben.