

# Selleriebraten



## Zutaten

200g Weizen- oder Dinkelschrot  
200g Grünkernschrot  
4 EL Hefeflocken  
400 ml Gemüsebrühe  
7 EL Olivenöl  
4 EL Sojamehl mit 4 EL Wasser  
verrührt  
350 g geraspelter Knollensellerie  
2 TL Pastetengewürz  
½ TL Delikata  
1 ½ TL Majoran  
Salz, Pfeffer, Muskat  
3 EL gehackte Kräuter (Selleriegrün,  
Petersilie)

## Zubereitung

Weizen, Grünkern und Hefeflocken trocken anrösten und mit kochender Brühe übergießen. Danach die restlichen Zutaten zufügen, abschmecken und in einer gefetteten Kastenform bei 180 ° ca. 50 min. backen.