

SeitanBURGER mit Avocado und Röstzwiebeln

ZUTATEN für 4 Personen

400g alberts SeitanBURGER
4 Burgerbrötchen
2 große Tomaten, in Scheiben
1 mittelgroße Avocado
1 Zwiebel, in Ringen
2 TL Zitronensaft
Gurkenscheiben, zum Belegen
Salat, zum Belegen
Öl, zum Braten
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG 20 Minuten

Das Fruchtfleisch der Avocado in einer Schüssel mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken, mit dem Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Burgerbrötchen halbieren, kross toasten und die unteren Hälften mit der Avocadomasse bestreichen.
In einer Pfanne Öl erhitzen und alberts SeitanBURGER darin anbraten und dann auf die Brötchen legen. In der Pfanne nun die Zwiebelringe knusprig braun braten.
Diese nun auf die SeitanBURGER geben. Abschließend nach Belieben mit Gurken- und Tomatenscheiben und Salat belegen und den Burger mit der oberen Brötchenhälfte komplettieren.

TIPP die Burger schmecken zum Beispiel auch mit alberts LupinenBURGER oder alberts SonnenblumenBURGER super...