



Burger mit LupinenGYROS und karamellisierter Zwiebel

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 beliebige Brötchen
- 2 große Zwiebeln (in Ringe)
- Veganaise von Abinda
- Schnittlauch (fein gehackt)
- ½ süße Spitzpaprika (fein gehackt)
- 1 Päckchen alberts **LupinenGYROS**
- Olivenöl
- Kirschtomaten

ZUBEREITUNG

Zwiebel in einem Schuss Olivenöl 5-10 Minuten leicht bräunen. Das alberts **LupinenGYROS** und die Spitzpaprika in Olivenöl einige Minuten unter Rühren garen. Gyros vom Herd nehmen und den fein gehackten Schnittlauch hinzugeben. Brötchen in der Mitte durchschneiden und mit Veganaise (oder Guacamole) bestreichen. Gyros und Zwiebel auf die Brötchenhälfte geben. Mit einigen Kirschtomaten garnieren.

Guten Appetit!

