



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereitungstijd: 1 min | **Bereidingsstijd:** 19 min | **Totale bereiding:** 20 min
Bertyn producten: [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Bester veganer Döner Kebab in Pita-Brötchen

Ingrediënten

- [1 Beutel Instant-Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger aus Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 bis 150 ml Wasser (oder eine andere Flüssigkeit)
- 1 EL Kurkuma
- 4 Pita-Brötchen (Vollkorn)

- 16 Cherry-Tomaten, halbiert
- Ein paar Salatblätter

Bereidung

1. Geben Sie den Inhalt des Beutels in eine Schüssel, fügen Sie die Shoarma-Gewürze hinzu und daraufhin 120 bis 150 ml Wasser.
2. Kneten Sie alles kurz durch, bis Sie eine Teigkugel haben.
3. Nehmen Sie aus dem Teig kleine Stücke und braten Sie diese in extra nativem Oliven in einer Pfanne an.
4. Grillen Sie die Pita-Brötchen kurz und schneiden Sie sie halb auf.
5. Machen Sie den Zaziki, indem Sie alle Zutaten gut vermischen.
6. Füllen Sie die Pita-Brötchen mit dem Salat, den Tomaten und den Seitanstücken und verteilen Sie den Zaziki darüber.

Genießen Sie vom besten veganen Döner Kebab!