

Bull's-Eye BBQ-Burger Gyros-Style

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten



Foto: Kai Schwabe

Zutaten für 10 Portionen:

700 g Schweinefilet
200 g Zwiebeln
10 g Knoblauch
3 EL Öl
Pfeffer
100 g Bull's-Eye BBQ Sauce Steakhouse
10 Burger Brötchen (500 g)
250 g Krautsalat (Fertigprodukt)
150 g Joghurt (1,5 % Fett)
Paprikapulver rosenscharf
300 g Salatgurke (in Scheiben)

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch im Öl braten. Mit Pfeffer würzen. Bull's Eye BBQ Sauce Steakhouse untermischen.
3. Burger Brötchen aufschneiden und kurz rösten. Brötchenunterseite mit Krautsalat belegen. Gyrosfleisch daraufgeben. Mit etwas Joghurt beträufeln und mit Paprikapulver bestäuben. Gurkenscheiben darüberlegen und Brötchenoberseite auflegen.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 315 kcal / 1300 kJ

Eiweiß: 21 g

Kohlenhydrate: 35 g

Fett: 9 g