



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Vegetarisches Seitan Gyros mit Rosmarin und Petersilie

Ingrediënten

- 550 g Veggie Protein Bloc – Dinkel
- 250 ml Olivenöl ([Amanprana Verde Salud](#))
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Große Zwiebel
- 2 EL Paprikapulver scharf
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1 Bündchen Frisches Basilikum
- 1 EL Rotes Palmöl ([Amanprana](#))
- ½ Bündchen Petersilie
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL Kokosblütenzucker ([Amanprana Gula Java Brut](#))
- ½ EL Fleur de Sel ([Amanprana](#))

Bereidung

1. Den Seitan aus der Packung nehmen und die Marinade abtropfen lassen.
2. Seitan in Streifen schneiden, wie beim Gyros, und in eine große Schüssel geben. Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel in die Schüssel mit dem Gyros geben.
3. Olivenöl und Gewürze dazugeben und alles mit den Händen (am besten Einweghandschuhe verwenden) mischen und einreiben, bis die Marinade ausreichend vom Seitan aufgenommen wurde.
4. Petersilie und Basilikum mit einem scharfen Messer fein schneiden und zur Seite stellen.
5. Den Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Seitan in portionsweise knusprig anbraten.
6. Die Gewürze und den Rosmarin erst kurz vor dem Servieren vorsichtig zum Gyros geben und kurz ziehen lassen.
7. Das vegetarische Gyros kann mit verschiedenen gesunden Beilagen serviert werden, zum Beispiel knusprige, in Kokosöl gebackene Pommes frites, Salat oder Reis oder im Pitabrot mit Soja-Zaziki.