



## PITA-BURGER MIT BACK-KÄSE ATHENA

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Für den Burger Tomaten in 20 Scheiben und Zwiebeln in Ringe schneiden. Rucola waschen.
2. Alpenhain Back-Käse Athena nach Verpackungsanleitung zubereiten
3. Pita-Bun auf den Innenseiten toasten.

Aufbau:

- getoasteter Bun-Boden mit Tsatsiki bestrichen
- grüner Blattsalat
- in beliebiger Reihenfolge Tomaten- und Salatgurkenscheiben sowie Zwiebelringe
- Tsatsiki
- Alpenhain Back-Käse Athena (nach Verpackungsanleitung zubereitet)
- Bun-Deckel



### ZUTATEN

10

10	Pita-Buns
250 g	Tsatsiki
300 g	grüner Blattsalat
300 g	Tomatenscheiben
500 g	Salatgurkenscheiben
90 g	Zwiebelringe
10 Stück	Alpenhain TK Back-Käse Athena