

## Veganer Birnen-Käse-Salat



Leckerer und leichter veganer Birnen-Käse-Salat mit frischem Schnittlauch.

### Zubereitung:

Die Birnen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Käsescheiben in kleine Rechtecke schneiden. Die Zwiebel und den Schnittlauch jeweils fein hacken.

Für das Dressing Zwiebeln, Essig, Öl und Schnittlauch mit dem Agavendicksaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut mischen und ca. 15-20 Minuten durchziehen lassen. Zum Anrichten etwas frischen Schnittlauch darüber geben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 große Birnen
- 4-5 Scheiben normaler Wilmersburger (veganer Käse)
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1-2 EL Trauben-Essig
- 1 EL Rapsöl
- 1TL Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 Minuten

[docbears.de](http://docbears.de) wünscht einen guten Appetit!