



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Birnen Walnuss Salat

Birnen Walnuss Salat

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 große Birne

100 g Feldsalat

50 g gehackte Walnüsse

50 g Feta, zerbröselt

Birnen Walnuss Salat

1.

Die Birnen entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Feldsalat waschen und trocknen.

In einer kleinen Schüssel Ahornsirup, Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer vermengen.

In einer großen Schüssel Feldsalat, Birnenscheiben, Walnüsse und Feta mit dem Dressing mischen und

vorsichtig umrühren.