



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

## **KÄSE-TRAUBENSALAT MIT BIRNE**

### Zutaten:

200 g milder Käse

2 rote Zwiebeln

8 Radieschen

2 grüne Paprikaschoten

2 Birnen

200 g weiße kernlose Weintrauben

2 EL Traubenkernöl (Ölmühle Sailer)

1 TL Honig (Ölmühle Sailer)

2 EL Zitronensaft

2 EL Petersilie gehackt

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Käse, Paprikaschoten und Birnen würfeln, Zwiebeln und Radieschen in Streifen schneiden, Trauben halbieren und alles in eine Schüssel geben. Mit Öl, Zitronensaft, Honig und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.