

BIANCO DÉLICE BIO

OMAS EIERSALAT

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Eier
- 2 EL Mayonnaise
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 EL Walcher Bianco Délice Bio
- 2 EL Sauerrahm
- ½ TL Senf

Zubereitung:

Zuerst die Eier in einem Topf mit Wasser für 10 Minuten hart kochen. Die Eier anschließend aus dem Topf heben und im kalten Wasser abschrecken, schälen und in kleine Stücke hacken. Nun in einer Schüssel die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Bianco Délice Bio und Sauerrahm gut verrühren. Die Eier untermengen und die Masse anschließend für ca. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Salat nach dem Durchziehen im Kühlschrank nochmals mit Salz, Pfeffer und eventuell ein wenig Senf abschmecken.

Omas Eiersalat kann man beispielsweise zu gemischtem Aufschnitt, gekochten Kartoffeln und gedünsteten Spargeln servieren.



BIANCO DÉLICE BIO

L'INSALATA DI UOVA DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 2 cucchiari di maionese
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe (dal macinapepe)
- 1 cucchiario di Walcher Bianco Délice Bio
- 2 cucchiari di panna acida
- ½ cucchiaino di senape

Preparazione:

Per prima cosa far bollire le uova in acqua per 10 minuti. Quindi sciacquarle con acqua fredda, sbuciarle e tagliarle a pezzettini. In una ciotola mescolare la maionese con sale, pepe, Bianco Délice Bio e panna acida. Aggiungere quindi anche le uova, mescolare delicatamente e lasciar riposare il composto in frigorifero per circa 3 ore. Trascorso il tempo di riposo in frigorifero insaporire di nuovo l'insalata con sale, pepe e, se necessario, con un pó di senape.

L'insalata di uova della nonna può essere servita, ad esempio, con salumi misti, patate lesse ed asparagi cotti.

