

## EIERSALAT PRIMAVERA

---

Krokusse blühen. An Hecken und Bäumen brechen Knospen auf. Freche, grügelbe Farbpunkte verzaubern die grauen Zweige. Auch dieses Jahr freue ich mich über jedes spriessende Grün. Nach diesem Erlebnis bereite ich den „Eiersalat Primavera“ zu. Er passt sicher gut in die Osterzeit.

Für vier Personen braucht man dazu:

10 hartgekochte Eier, 100 g Fertigmayonnaise, 200g Sauerrahm, 3 Frühlingszwiebeln (mit Grün), 100g Kresse, 6 grüne Spargeln, 1 Cicorino rosso-Salat.

Den grünen Spargel koche ich mit wenig Salz bissfest(ca.15 Min., je nach Dicke). Danach lasse ich ihn abkühlen.

Bevor ich ihn weiterverwende, tropfe ich ihn gut ab. Die Eier und die Frühlingszwiebeln schneide ich in Scheiben, die

Spargeln in kleine Stücke. Die Mayonnaise vermische ich mit dem Sauerrahm. Eine Schüssel fülle ich schichtweise beginnend mit einem EL Mayonnaise-Sauerrahm, anschliessend einigen Spargelstücken, etwas Frühlingszwiebeln,

Eiern und Kresse. Ich wiederhole diesen Vorgang, bis alles aufgebraucht ist. Beim Anrichten lege ich jeweils drei

Cicorino-Blätter auf den Teller, zum Teil darüber den Eiersalat, den ich nochmals mit etwas Kresse dekoriere.

Dazu passt gut eine frische Baguette und eine Flasche Crémant aus dem Elsass oder dem Burgund.

*Paolo Bernbach*