

## Specksalat

### Zutaten für 2-3 Personen

250-300 g geräucherter Bauchspeck

1 größere rote Zwiebel

2 Essiggurken

2 Tomaten

1 EL Senf

1 EL Weinessig

2 EL Essiggurkenwasser

3-4 EL Öl

1 Bund Schnittlauch

### So wird's gemacht:

Speck in ganz feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben dünne schneiden. Essiggurken und Tomaten in Scheiben schneiden.

Senf mit dem Essig und dem Gurkenwasser in einer Schüssel vermischen, dann das Öl gut unterrühren. Alle anderen Zutaten in die Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Den Schnittlauch fein schneiden und darüber streuen.

[Sandra über ihren Specksalat]

Nicht nur bei meinem Freund ein Hit, sondern eine Tradition in vielen Haushalten die wir kennen, ist der Specksalat. Grundsätzlich ist er die Männervariante des Wurstsalates und wird genauso angemacht. Statt Wurst gibt es fein geschnittenen Bauchspeck, das Verhältnis Speck zu Zwiebeln ist ca. 2:1. Dazu einen Kanten Bauernbrot mit ordentlich Butter, Gürkchen, Tomaten und wer will noch Radieschen. Herrlich!