

Speck-Soße

Für 4 Personen

4 Sch. Speck, mager 100 ml Sahne Öl
Schnittlauch Buttercroutons Pfeffer
Salz

Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Fett abgießen, ein Schluck Wasser und die Sahne dazu geben. Nach Geschmack würzen. Mit reichlich Schnittlauch und Buttercroûtons garnieren.

Lea Linster am 06. Mai 2011