



Warme Speckvinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt gut zu angemachtem Wintergemüse und Kartoffelsalat

Zutaten

- 100 g durchwachsener Specktranchen, fein gewürfelt
- 2 El Rapsöl
- 2 El Weißwein Essig
- 1 El Meerrettichpaste, aus der Tube oder aus dem Glas
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck sehr fein würfeln und in einer Bratpfanne mit dem Rapsöl knusprig ausbraten.

Schritt2

Zurückziehen, mit dem Essig ablöschen, den Meerrettich und Schnittlauch unterrühren.

Schritt3

Mit Knoblauchsatz, frisch gemahlenem Pfeffer und ev. mit einer Prise Zucker abschmecken.

Rezeptart: Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warme-speckvinaigrette/>