

Liebe Cornelia, mir ist ein Rezept eingefallen. Es sollte auch etwas authentisches sein. In der Zeit wenn die Salatköpfe im Garten groß genug waren, wurde so ein großer Kopf in Stücke gerissen, also die Blätter, gewürzt mit damals Essig (heute nimmt man Zitrone) Zucker, eine Prise Salz, das wurde vermischt und darüber goss die Mutter heißen, ausgelassenen Speck, ganz fein geschnitten. Das war ein Genuss. Musste aber sofort gegessen werden.

Waltraud Hoffmann