



## beleaf Cocktailsauce



**Rezept für 10 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 15 Min.**

### Zutaten

---

450 g	beleaf Crème fraîche Alternative
120 g	Ketchup
4 EL	Cognac
1 EL	Honig
6 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

---

1. Die **beleaf Crème fraîche Alternative**, Ketchup, Cognac und Honig miteinander verrühren. Das Olivenöl langsam unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

