

# Rezeptvorschlag

## CHAKALAKA Dip

Wir empfehlen in 200g Ketchup, Creme Fraiche, Frischkäse, Quark, Joghurt oder Schmand je nach Geschmack ca. 2 Eßlöffel unseres Chakalagewürzes einrühren und im Kühlschrank gut eine 1/2 Stunde ziehen lassen.

### CHAKALAKA Sauce

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

200 g Dosentomaten püriert

3 EL Chakalaka Gewürz

Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, Tomaten und Gewürz zugeben und ca. 10 Minuten dünsten. Zum Schluss etwas Sahne unterrühren und abkühlen lassen. Diese schmackhafte Grill-Sauce passt hervorragend zu Fleisch, Grillkäse und Gemüse. CHAKALAKA Butter 150 g Butter mit 4 EL Chakalaka verrühren - fertig!

Auch lecker als Brotaufstrich.