

Und, was gibt's zu essen?

iglo

Und, wie gibt's Fischstäbchen heute?

Fünf Glückhacker-Varianten, die Gold wert sind!

Die Kinder haben entschieden – heute gibt's Käp'n iglo's Glückhacker! Knusprig-kross pariert, sind Fischstäbchen das antrende Lieblingsessen in vielen Köchen. Die Goldstücke können nämlich so viel mehr, als neben Spinat und Kartoffelpüree zu glänzen. Ob als überraschende Zutat in einer Bowl, verwickelt in einem mexikanischen Burrito, für den extra Crunch in einem Sandwich oder in leckerer Brezel-Parade – die Stäbchen aus ferstem Alaska-Fischfilet sind so vielseitig, wie die Menschen, die sie genießen. Wenn es also das nächste Mal heißt: „Fischstäbchen, bitte!“, lassen diese viel Raum für Kreativität.

Tip von iglo-Mitarbeiterin und Mama Stefanie:

Bei der Zubereitung vertraue ich auf Bewährtes. Neben einem Heißluftfritteuse empfehle ich auch den Ofen. Dort werden die Glückhacker gleichmäßig goldbraun und behalten ihren Crunch. Außerdem bleibt dem Zeit, in Ruhe Belegen zuzubereiten und meinen Dreijährigen im Auge zu behalten.

download

Tolle Tellerkreationen voller Abwechslung – Fischstäbchen fünfmal anders:

Balance in einer Bowl: Eine Schüssel voller Gold

Fischstäbchen mit Avocadoflecken, bunter Beile und Koriander-Dressing

iglo 15 Fischstäbchen aus 100 % Filet 2,56 € UVP 450 g

Mexiko trifft Glückhacker: Arrays – jetzt wird's knusprig.

Burrito mit Fischstäbchen, Avocado, Rotebeil, Chili und Koriandercreme

iglo 15 Fischstäbchen aus 100 % Filet 2,56 € UVP 450 g

Waffelschein erforderlich – und ab in die goldene Mitte!

Waffel-Sandwich mit Fischstäbchen, marinierten Gurke und Frischkäsecreme

iglo 12 Fischstäbchen vakuumiert 4,25 € UVP 360 g

Brezelfisch leuchtet in die Südksee

Brezel-Stäbchen auf Minge-Avocado-Tartar

iglo 8 Brezel-Stäbchen mit Fisch-Filet 2,56 € UVP 104 g

Klassiker reloaded: Lachs-Leckerei aus Kaplins Fischerei

Hamburger Panfisch mit Mungobrot, Kartoffeln und pechertem Ei

iglo 8 Lachs-Stäbchen 2,99 € UVP 224 g