

Und, was gibt's zu essen?



Raus aus der Komfortzone:

Bühne frei für die Chefkoch-Challenge

Laut beim Lieblingslied mitsingen, den ganzen Tag im Pyjama sein oder eine spontane Tanzeinlage mit dem Staubsauger – das geht nur Zuhause. Das eigene Wohnzimmer oder Bad wird zur Bühne, aber wie sieht's mit der Küche aus? Die Küche wird der neue Ort für Experimente und Erfolgsgeschichten. Mit den eiskalten Zutaten ist es ganz einfach, richtig zu portionieren und ausgewogen zu kochen. Sei es knackig grüner, vitaminreicher Blubb Spinat oder knusprige Fischstäbchen im selbstgebackenen Laugenbrötchen – Grenzen gibt es keine.

Tipp von iglo Chefkoch Thomas: "Man muss sich am Herd einfach mal was trauen und raus aus der eigenen Komfortzone kommen. Mit Blubb Spinat, veganen Fleischbällchen oder Fischstäbchen lassen sich ganz einfach leckere und überraschende Gerichte zaubern."

Tipp:

Mit TikTok und Co. könnt ihr eure Küchengeschichten mit euren Freunden teilen. Wie wäre es mit einem kleinen Küchentanz passend zur Chefkoch-Challenge?



iglo Chefkoch-Challenge für kulinarische Küchenhelden

Challenge 1: Backen ist auch Kochen

Bisher nur beim Bäcker gekauft: das Laugenbrötchen. So einfach kann man es selbst machen und eins, zwei, drei die Glückhormone gesammelt werden.

Challenge 2: Neue Geschmackskombinationen ohne Fleisch

Naan-Brot kennt jeder aus der indischen Küche. Mit wenigen Handgriffen ist es selbst gemacht, frisch und bereit für fleischlose Hackbällchen – yummy!

Challenge 3: Restaurant-Hits nachkochen

Risotto bedeutet rühren, rühren und hmmm... sooo lecker. Den beliebten Klassiker vom Italiener zaubert man ganz einfach selbst – mit Spinat wird es obendrein auch farbenfroh.

Challenge 4: Neue Traditionen

Mehl, Eier, Zucker und ein bisschen Vanille war gestern. Heute gehört Spinat in den Kuchen. Das verleiht ein saftiges Grün und auch nahrhafte Vitamine.

Naan-Brot mit Hackbällchen, Reis, Granatapfelkernen und Joghurt



iglo Green Cuisine Vegetarische Hackbällchen* 3,99 € UVP 240 g



Laugen-Sandwich mit Backfisch-Stäbchen und Sellerie-Hüttenkäse



iglo 13 Backfischstäbchen aus 100 % Filet 3,59 € UVP 364 g



Risotto Verde



iglo Blatt-Spinat natur 1,99 € UVP 500 g



Saftiger Spinat-Kuchen mit Mandeln



iglo Rahm-Spinat der mit dem Blubb 1,69 € UVP 500 g

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte gern an:

Marlene Münch
iglo Deutschland
+49 40 18 02 49 - 334
marlene.munsch@iglo.com

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
+49 40 44 11 30 - 49
iglo@segmenta.de

download
Bild- und Textmaterial