

iglo

Fisch mal anders: Kreative „Glücklichmacher“- Rezepte

Das Wochenende steht vor der Tür – und damit auch der Fisch Freitag, der dazu einlädt, seine Liebsten um den Esstisch zu versammeln und leckere Fischstäbchen auf den Teller zu bringen. Die Kombination mit Rahm-Spinat, Ei und Kartoffelpüree geht einfach immer. Doch Käpt´n iglo Fischstäbchen sind wahre Alleskönner. Ob raffiniert mit Kürbis und Süßkartoffel, asiatisch-anmutend mit Zitronengras und Papaya oder nordisch-traditionell als Hamburger Pannfisch – der Küchenkreativität sind kaum Grenzen gesetzt.

Goldgelbe Leckerbissen

Fischstäbchen auf Kürbis
mit Süßkartoffeln in
Limettenbutter und
Petersiliencreme



**iglo Gemüse-Ideen
Kürbis & Süßkartoffeln
in Limettenbutter**

UVP: 3,49 Euro
400 Gramm

iglo 15 Fischstäbchen
UVP: 4,49 Euro
450 Gramm



Süß-sauer: Heimisch interpretiert

Fischstäbchen mit
Brokkoli & Blumenkohl
in Joghurt-Sauce
und Rhabarber



**iglo 15
Fischstäbchen**
UVP: 4,49 Euro
450 Gramm

**iglo Gemüse-Ideen
Brokkoli & Blumenkohl
in Joghurt-Sauce**

UVP: 3,49 Euro
400 Gramm



Alles andere als spießig

Zitronengras-
Fischstäbchen-Spieße
auf knackigem
Papayasalat

iglo 15 Fischstäbchen

UVP: 4,49 Euro
450 Gramm



Norddeutscher Küchenklassiker mit Twist

Hamburger Pannfisch mit
Mangold-Bratkartoffeln
und pochiertem Ei



**iglo 13 Backfisch-
Stäbchen**

UVP: 4,49 Euro
364 Gramm

iglo 8 Lachs-Stäbchen

UVP: 4,99 Euro
225 Gramm



**Download
Bild- und Textmaterial**

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte gern an:

Marlene Munsch
iglo Deutschland
+49 40 18 02 49 – 334
Marlene.Munsch@iglo.com

Christina Wellmann
Golin Deutschland
+49 151 5820 4374
iglo@golin.com