



Unsere Herbstlieblinge für die kalte Jahreszeit

Rezeptinspirationen mit Kürbis

Der Kürbis ist ein echtes Multitalent. Durch die Vielseitigkeit und den unverkennbaren Geschmack ist das Gemüse ein absoluter Herbstliebling. Ob als leckere Suppe, als Hauptdarsteller auf dem Teller oder sogar als süßes Getränk – mit den passenden Zutaten aus der Tiefkühltruhe zaubert man ganz einfach und schnell leckere Kürbisgerichte auf den Tisch.

Unwider- stehliches Trio

Butternusskürbis
mit Spinat und Feta



**iglo VEGGIE LOVE
Gemüse à la Oriental**
UVP: 3,49 Euro
400 Gramm



**iglo Knoblauch
Duo**
UVP: 1,29 Euro
60 Gramm

iglo Blattspinat
UVP: 3,29 Euro
500 Gramm



Mediterraner Herbstgenuss

Schlemmer-Filet à la
Bordelaise mit Kartoffel-
Kürbis-Gnocchi, Safran
und Salbei-Butter

**iglo Schlemmer-Filet à la
Bordelaise Classic**
UVP: 4,49 Euro
380 Gramm



Goldener Herbst zum Löffeln

Geröstete Rosenkohl-
Kürbissuppe mit
karamellisierten
"Hackbällchen" und
Cranberrys



iglo Rosenkohl
UVP: 2,99 Euro
400 Gramm



**iglo Green Cuisine vegane
„Hackbällchen“**
UVP: 3,29 Euro
240 Gramm



iglo Petersilie
UVP: 1,29 Euro
50 Gramm



Saftige Kürbis- Glückstaler

Kürbis-Kartoffel-
Puffer mit Erbsen-
creme und veganen
„Fischstäbchen“



**iglo Green Cuisine vegane
„Fischstäbchen“**
UVP: 3,29 Euro
336 Gramm



iglo Gartenerbsen
UVP: 2,99 Euro
400 Gramm



iglo Gartenkräuter
UVP: 1,29 Euro
50 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