

MAILING

Food, Friends, Fun & Flair

Das perfekte Friendsgiving-Dinner

Freunde sind die Familie, die man sich selbst aussucht. Und an Friendsgiving feiern wir diese Freundschaft. Das heißt: gemeinsame Zeit, gute Gespräche und leckeres Essen. Mittlerweile hat sich Friendsgiving, das von Thanksgiving inspiriert ist, auch in Deutschland etabliert und wird von den meisten an einem Tag im November zelebriert.

Was ihr für ein perfektes Friendsgiving-Dinner braucht:

1. First of all: Food

Was das Friendsgiving von einer einfachen Dinner-Party mit Freunden unterscheidet, ist definitiv das Essen. Anstelle von einfachem Ofengemüse oder Nudeln mit Pesto, darf das Menü gerne etwas aufwändiger sein. Aber keine Sorge: Mit den schnellen und einfachen Rezepten von iglo lassen sich easy spannende Gerichte ohne Extra-Aufwand zaubern.

Vorspeise

Geröstete Rosenkohl-Kürbissuppe mit karamellisierten „Hackbällchen“ und Cranberries

iglo Green Cuisine vegane „Hackbällchen“

UVP: 3,29 €

240 Gramm



Hauptgang

Kürbis Orzotto mit Spinat

iglo Blattspinat

UVP: 2,99 €

500 Gramm



Kartoffelgratin mit Spinat und Schlemmerfilet Grüner Spargel

iglo Schlemmerfilet Grüner Spargel

UVP: 4,49 €

380 Gramm



Nachspeise

Zitronen-Basilikum-Sorbet

iglo Basilikum

UVP: 1,29 €

50 Gramm



2. Don't forget the Drinks

Fast genauso wichtig wie das Essen sind die richtigen Drinks. Ein herbstlicher Aperitif, wie z. B. der Apple Cider Spritz oder der Fall Flavours Punch als alkoholfreie Variante, läutet das Menü ein und sorgt für den ersten erfrischenden Genussmoment. Danach kann doch nur noch Gutes folgen!

Aperitif:

Nicht alkoholisch: **Fall Flavours Punch**

Zutaten für Pitcher:

- 500 ml Cranberry Saft
- 500 ml Orangensaft
- 1 Liter Zitronenlimonade
- Orangenscheiben
- Frische Cranberrys
- Eis

Alkoholisch: **Apple Cider Spritz**

Zutaten für ein Glas:

- 60-90 ml Apfel Cider
- 30 ml Aperol
- 60-90 ml Prosecco
- 1 Schuss Soda Wasser
- 1 Prise Zimt
- Apfelschnitze zum Garnieren

3. Für den Flair

Das Auge isst bekanntlich mit. Doch mit einer feinen Tischdecke ist es noch nicht getan. Hochwertige Keramik, Stoffservietten, Kerzen und passende Pflanzen werten das Dinner optisch auf. Kleiner Tipp: Tisch-Deko lässt sich oftmals auch gut selbst basteln. Und um die Stimmung perfekt zu machen, eignet sich eine ruhige Playlist für den Hintergrund.

Nun heißt es: Freunde einladen, den Kochlöffel schwingen und den gemeinsamen Friendsgiving-Abend genießen!

[Dinner with friends](#)

[Feel Good Dinner](#)

Kontakt:

Kim Laureen Tresp
segmenta communications GmbH
+49 174 77 44 200
iglo@segmenta.de

Marlene Munsch
iglo Deutschland
040 / 18 02 49 - 334
marlene.munsch@iglo.com