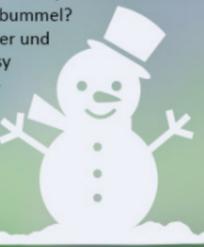




Wunderbare Winterküche
Vorweihnachtliche Rezepte von iglo – ganz einfach und sooo gut

Und jährlich grüßt der Gänsebraten ... Wirklich? Schon wieder? Nicht mit den Rezepten von iglo. Die kalte Jahreszeit steht in diesem Jahr unter dem Motto: Pimp my winter food. Ja, Omas Rezepte sind ein Klassiker und sie schmecken ganz hervorragend, aber das kann doch wirklich nicht Alles sein. Für alle, die sich etwas mehr Abwechslung zur Adventszeit wünschen und mit wenigen Handgriffen ein festliches Mahl zaubern wollen, gibt es hier die passende Inspiration für die Weihnachtstage.

Schon mal an Rotkohlpizza mit Ziegenfrischkäse und Datteln auf der Weihnachtstafel gedacht? Oder einfach als schnelles, leckeres Abendessen nach einem anstrengenden Geschenkebummel? Die farbenfrohe Pizza schmeckt nicht nur super und sieht zum Anbeißen aus, sondern ist auch easy zubereitet. Oder lila Kartoffelrösti mit Feigenkompott, die ohne lange Zubereitungszeiten selbst traditionelle Genießer im Handumdrehen überzeugen und auf dem Teller für einen echten Hingucker sorgen.



iglos Winter-Favoriten – im Handumdrehen zubereitet & einfach lecker

Abwechslung zum Fest: Diese Rezepte gelingen ganz stressfrei und ohne den allbekannten "Nightmare before Christmas-Dinner". Sorgsam ausgewählte Zutaten beschenken ungeahnte Geschmackserlebnisse und die einfache sowie fixe Zubereitung lässt mehr Zeit für das Wesentliche: weihnachtliches Beisammensein und die Vorfreude auf funkelnde Lichterketten am Weihnachtsbaum.



[Download Rezepte und Bildmaterial](#)



iglo Rotkohl mit Birnen & Cranberries
450 g Packung
UVP: 2,29 Euro



iglo Prinzessbohnen
400 g Packung
UVP: 1,99 Euro



iglo Kohlrabi & Pastinaken
400 g Packung
UVP: 2,79 Euro



iglo Lachsfilet
200 g Packung
UVP: 5,99 Euro



iglo Kräuter
(z.B. Zwiebel-Duo, Knoblauch-Duo, Petersilie, Chili)
40 g Packung
UVP: 0,89 Euro

Pressekontakt:

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-49
E-Mail: schurmann@segmenta.de

Anna-Lena Schildt
iglo Deutschland
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: anna-lena.schildt@iglo.com

