21.02.2013 – 15:32 Uhr

3-2-1 lecker: Abwechslungsreiche Feierabendmenüs mit iglo Feinschmecker Saftige Ofenfilets (BILD)

Hamburg (ots) -

Abschalten, entspannen und genießen - nach einem langen Tag wird es Zeit für die schönen Momente im Leben. Dass die Zubereitung eines schmackhaften Feierabendmenüs dabei keineswegs immer aufwendig sein muss, zeigt iglo Kulinarik-Experte Thomas Krause mit neuen Rezeptideen.

Ein leckeres Feierabendgericht, ein gutes Glas Wein, stimmungsvolle Musik und ein liebevoll gedeckter Tisch lassen den Alltag schnell vergessen. Damit es besonders schnell, aber dennoch raffiniert geht, hat Thomas Krause neue Rezepte rund um die Feinschmecker Saftige Ofenfilets kreiert. Mit diesen leicht nachzukochenden Menüs wird der Feierabend zum kulinarischen Highlight eines jeden Tages. "Bei der Entwicklung der Rezepte habe ich besonderes Augenmerk darauf gelegt, dass die Gerichte abwechslungsreich, aber nicht zu aufwendig sind. Besonders am Abend nach einem anstrengenden Tag steht den Wenigsten der

Sinn nach langen Vorbereitungen," so der Kulinarik-Experte.

Die Stars der neuen Feierabendmenüs sind die iglo Feinschmecker Saftige Ofenfilets. Dank der innovativen Aromatasche garen die Fischfilets im Backofen wie von selbst. "Einfach ein leckeres Risotto oder Pasta mit knackigem Gemüse dazu servieren - und im Handumdrehen ist das Feierabendgericht fertig," empfiehlt der Kulinarik-Experte. Für Abwechslung auf dem Teller sorgen drei leckere Sorten: Zitronen-Dillsauce, Weißwein-Senfsauce und Mediterrane Sauce. Anschließend bleibt dank der schnellen Zubereitung der Fischfilets auch noch Zeit für ein leckeres Dessert.

Tipps für einen rundum gelungenen Feierabend bietet das neue "iglo Genießer-Journal", das es ab sofort im Handel sowie auf der iglo Website zum Download gibt.

Höher auflösendes Bildmaterial sowie alle Menürezepte senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

Weitere Informationen rund um iglo sowie iglo Produkte finden Sie unter www.iglo.de.

Die iglo GmbH ist das in Deutschland führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost mit den Schwerpunkten Gemüse und Fisch. Mit dem Versprechen "Jeden Tag eine leckere Idee" bietet iglo Verbrauchern täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch.

In Zusammenarbeit mit dem Kulinarik-Experten Thomas Krause entwickelt iglo regelmäßig neue leckere Rezeptideen für Groß und Klein. Zu den erfolgreichsten Produkten der iglo GmbH zählen iglo Fischstäbchen und iglo Rahm-Spinat. iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Marken-Marktführer in den Bereichen Gemüse und Fisch.

Die iglo GmbH ist Teil der iglo Foods Group, die unter der Marke iglo, sowie ihrem britisch-irischen Pendant Birds Eye in derzeit elf europäischen Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt.

Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren. Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Produktionsstandorte in Deutschland sind Reken im Münsterland und Bremerhaven.

Pressekontakt:

F&H Public Relations GmbH
Michelle Besser
Brabanter Straße 4
80805 München
Tel.: 089/121 75-262
Fax: 089/121 75-197
iglo-presse@fundh.de

iglo GmbH
Nina Engelbrecht
Osterbekstraße 90c
22083 Hamburg
Tel.: 040/18 02 49-201
Fax: 040/18 02 49-130
nina.engelbrecht@iglo.de

Medieninhalte

Pikante Tomaten-Garnelen-Bruschetta. Die Verwendung dieses Bildes ist f&#65533;r redaktionelle Zwecke honorarfrei. Ver&#65533;ffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/iglo"

Fischfilets in Mediterraner Sauce mit Rosenkohl-Kartoffel-Pergamentp&#65533;ckchen. Die Verwendung dieses Bildes ist f&#65533;r redaktionelle Zwecke honorarfrei. Ver&#65533;ffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/iglo"

Kirschauflauf mit Mandelsplittern. Die Verwendung dieses Bildes ist f&#65533;r redaktionelle Zwecke honorarfrei. Ver&#65533;ffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/iglo"

Original-Content von: iglo Deutschland, übermittelt durch news aktuell
Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.de/pm/54941/2420558 abgerufen werden.