



iglo

easy
Kitchen

KOCHEN LEICHT GEMACHT
MIT IGLO



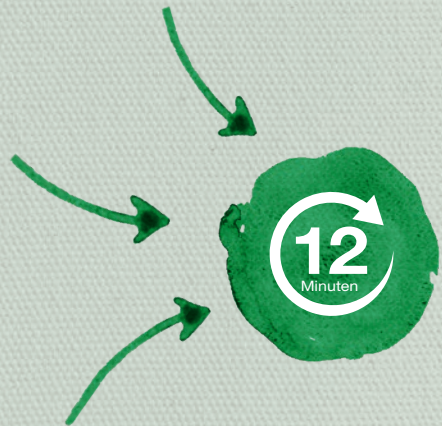
iglo Cremespinat

junger Spinat, passiert, mit Rahm
und Gewürzen verfeinert

1 VE 5 kg · Art. Nr. 93990



Spiegelei



iglo Mini-Rösti

aus besten Erdäpfeln aus
kontrolliertem Anbau, fein gewürzt

1 VE 5 kg · Art. Nr. 91290



Cremespinat

mit Mini-Rösti und Spiegelei

VARIATION

iglo Cremespinat mit
Erdäpfelsterz und
Spiegelei oder
Augsburger

iglo Cremespinat in Pellets entweder im Kochtopf oder in der Mikrowelle zubereiten:

Kochtopf: tiefgekühlten Cremespinat mit 1 – 2 Esslöffel Wasser, unter ständigem Rühren, auf kleiner Flamme erhitzen und einmal aufkochen lassen. Mikrowelle: die Hälfte des Cremespinates mit 2 Esslöffel Wasser in einem mikrowellengeeigneten Geschirr, zugedeckt, ca. 11 – 12 Minuten bei 600 Watt erhitzen und nach der halben Zubereitungszeit gut umrühren. Danach die zweite Hälfte des Spinates ebenfalls so zubereiten.

iglo Mini-Rösti in der Fritteuse bei 175 °C ca. 4 – 6 Minuten oder in der Pfanne im heißen Öl goldgelb frittieren. Für die Spiegeleier Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier nebeneinander in die Pfanne aufschlagen und braten.

Zutaten für 10 Portionen



iglo Cremespinat
80 Pellets (1,2 kg)
8 Pellets pro Portion



iglo Mini-Rösti
30 Stk. (1,14 kg)
3 Stück pro Portion



Eier
10 Stück
1 Stück pro Portion

Weitere Zutaten:

- hochwertiges Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer



iglo Fleischbällchen

aus 100% Fleisch aus Österreich
mit Gewürzen fein abgestimmt

1 VE 5 kg · Art. Nr. 94000



iglo Letscho

aus erntefrischem Paprika
mit Tomatenmark und Gewürzen
fein abgestimmt

1 VE 5 kg · Art. Nr. 94440



iglo Mini-Rösti

aus besten Erdäpfeln aus
kontrolliertem Anbau, fein gewürzt

1 VE 5 kg · Art. Nr. 91290



Fleischbällchen

auf Letscho mit Mini-Rösti

iglo Fleischbällchen in der Fritteuse (170 °C ca. 8 Minuten)
oder im Konvektomat (Heißluft 200 °C ca. 14 Minuten
oder Ober-/Unterhitze ca. 17 Minuten; nach der halben
Zeit wenden) zubereiten.

iglo Letscho im Kochtopf (ca. 9 – 12 Minuten unter
mehrmaligem Rühren) oder in der Mikrowelle (jeweils
1/3 der Menge bei 600 W ca. 9 – 12 Minuten) erhitzen.

iglo Mini-Rösti in der Fritteuse bei 175 °C ca. 4– 6
Minuten oder in der Pfanne im heißen Öl goldgelb
frittieren.

Die iglo Fleischbällchen auf dem iglo Letscho anrichten
und die iglo Mini-Rösti dazu reichen.

VARIATION

iglo Fleischbällchen
mit iglo Kroketten

Zutaten für 10 Portionen



iglo Fleischbällchen
50 Bällchen (1 kg)
5 Bällchen pro Portion



iglo Letscho
24 Pellets (1,2 kg)
2 – 3 Pellets pro Portion



iglo Mini-Rösti
30 Stück (1,14 kg)
3 Stück pro Portion

Weitere Zutaten:
• hochwertiges
Pflanzenöl



iglo Broccoli & Karfiol Bällchen
mit Erdäpfeln und Gewürzen
perfekt abgestimmt

1 VE 6 kg · Art. Nr. 97980



Salsa Sauce
oder Sweet Chili Sauce



iglo Pommes Welle
natürliche goldgelbe Farbe, ohne
Glasur aus besten Erdäpfeln

1 VE 12,5 kg · Art. Nr. 90620



Broccoli & Karfiol Bällchen

mit Pommes Welle und Salsa Sauce

VARIATION

iglo Broccoli &
Karfiol Bällchen mit
Kartoffelpüree und
Röstzwiebel

iglo Broccoli & Karfiol Bällchen in der Fritteuse
(175 °C ca. 4 – 5 Minuten) oder im Kombidämpfer
(200 °C ca. 10 – 12 Minuten, nach der halben Zeit
wenden) zubereiten.

iglo Pommes Welle in der Fritteuse bei 175 °C ca. 5 – 7
Minuten goldgelb frittieren.

Auf einem Teller oder auch einem schönen Holzbrett
anrichten und servieren.

Zutaten für 10 Portionen



iglo Broccoli & Karfiol
Bällchen
70 Stück (1 kg)
ca. 7 Stück pro Portion



iglo Pommes Welle
1 kg

weitere Zutaten:

Sauce nach Belieben -
Salsa Sauce, Sweet
Chili Sauce oder
Joghurt Dip

iglo Lachs Naturfilet ASC

besonders zarter und saftiger
Zuchtlachs, enthäutet und entgrätet

1 VE 5 kg · Art. Nr. 91770



**iglo Rusikaler
Gemüse-Mix**

bunter und exquisiter Mix

1 VE 5 kg · Art. Nr. 97970



Erdäpfel



Lachsfilet

mit Ofengemüse

VARIATION

iglo Lachsfilets
auf iglo Blattspinat
mit Erdäpfel

iglo Lachsfilets auftauen lassen.

Für das Ofengemüse die Erdäpfeln schälen, in Spalten schneiden und zusammen mit dem iglo Rustikalen Gemüse-Mix auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl über das Ofengemüse träufeln und mit Knoblauch sowie den Kräutern verfeinern.

Das Ofengemüse im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C 10 – 12 Minuten braten und anschließend gut durchrühren. Lachs und Gemüse gemeinsam noch einmal ca. 10 – 12 Minuten im Backrohr braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 10 Portionen



iglo Lachs Naturfilet
10 Stück (1,5 kg)
1 Filet pro Portion



**iglo Rustikaler
Gemüse-Mix**
1,2 kg



Erdäpfel
1,2 kg festkochend

Weitere Zutaten:

- hochwertiges Olivenöl
- Knoblauch
- Kräuter
- Salz, Pfeffer



iglo Backhendlstreifen

100 % Hühnerbrustfilet aus
Österreich in klassischer
Bröselpanier

1 VE 4 kg · Art. Nr. 90830



Vogelssalat

gewaschen, geputzt



Erdäpfel



Steirischer Backhendlsalat

mit gerösteten Kürbiskernen

VARIATION

iglo Backhendlstreifen
im Wrap mit Salat
und Dip

iglo Backhendlstreifen in der Fritteuse (bei 175 °C ca. 4 Minuten) oder im Backrohr (Heißluft bei 200 °C ca. 13 – 15 Minuten) goldgelb backen.

Geschälte Erdäpfel in Salzwasser kochen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Den Vogerlsalat waschen und putzen. Anschließend gemeinsam mit den Erdäpfeln auf großen Tellern oder Schüsseln anrichten. Mit dem Dressing marinieren und mit den gewürfelten Zwiebeln bestreuen. Je Salat 4 – 6 Backhendlstreifen darauf setzen und mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Zutaten für 10 Portionen



iglo Backhendlstreifen
2 kg
4 – 6 Stück pro Portion



iglo Zwiebel
14 Packungen (980 g)



Erdäpfel
1,5 kg festkochend

Weitere Zutaten:

- 1 kg Vogerlsalat
- 12 EL Essig 5 % Säure
- 400 ml Rindssuppe oder Wasser
- 12 EL Pflanzenöl
- 2 TL Estragon Senf
- 2 TL Kristallzucker
- Kürbiskerne geröstet
- Salz, Pfeffer



Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC
geschält, in knuspriger Bröselpanier,
ASC zertifiziert

1 VE 8 kg · Art. Nr. 93610



Asia-Nudeln



iglo Wok-Gemüse

eine Vielzahl typisch asiatischer
Zutaten, authentisch im Geschmack

1 VE 5 kg · Art. Nr. 82655



Knusper-Garnelen

auf Wok-Gemüse

VARIATION

iglo Knusper-Garnelen
auf Räucherlachs und
iglo Mini-Rösti

Asia-Nudeln nach Anleitung kochen.

iglo Knusper-Garnelen in der Fritteuse (bei 180 °C ca. 3 – 5 Minuten) oder im Backrohr (Heißluft bei 200 °C ca. 12 – 17 Minuten) goldgelb backen.

Gehackten Knoblauch mit roter Curry-Paste in heißem Erdnuss-Öl anbraten. iglo Wok-Gemüse tiefgekühlt dazugeben, gut anbraten, mit Currypulver und Salz würzen.

Asia-Nudeln zugeben und vermengen. Nudeln mit Wok-Gemüse auf Tellern anrichten. Je ca. 7 Knusper-Garnelen dazugeben, mit Cashewnüssen garnieren.

Zutaten für 10 Portionen



Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC

1 kg

7 Stück pro Portion



iglo Wok-Gemüse

1 kg

100 g pro Portion

Weitere Zutaten:

- 1 kg Asia-Nudeln
- Rote Curry-Paste
- Currypulver
- Salz, gehackter Knoblauch
- Cashewnüsse
- Erdnuss-Öl



iglo Kartoffelnudeln

aus feinstem, hochwertigem
Kartoffelteig, vorgekocht

1 VE 4 kg · Art. Nr. 91260



Vanilleeis

iglo Erdbeeren

gleichmäßige Größe,
portionsweise Entnahme durch
lose Frostung

1 VE 5 kg · Art. Nr. 91010



Karamellisierte Kartoffelnudeln

mit Erdbeeren und Vanilleeis

VARIATION

iglo Kartoffelnudeln
mit Mohn oder Nuss

iglo Kartoffelnudeln im Kochtopf ca. 1 Minute in
Salzwasser kochen.

iglo Erdbeeren antauen lassen; 2/3 davon in kleine
Stücke schneiden. Das restliche Drittel mit Cointreau und
Staubzucker fein mixen, aufkochen lassen, mit Stärke
binden und kalt stellen. Geschnittene Erdbeerstücke der
kalten Erdbeersauce zugeben.

Kartoffelnudeln in heißem Fett schwenken. Die Nudeln auf
einem Teller anrichten, mit Karamellsauce übergießen, mit
Erdbeerragout und einer Kugel Vanilleeis servieren.

Zutaten für 10 Portionen



iglo Kartoffelnudeln
750 g



iglo Erdbeeren
1 kg

Weitere Zutaten:

- 375 g Karamellsauce
- 6 EL Cointreau
- 1 TL Maisstärke
- Vanilleeis
- Staubzucker



KOCHEN LEICHT GEMACHT
MIT IGLO

[MEHR AUF IGLO-GASTRONOMIE.AT](http://MEHR.AUF.IGLO-GASTRONOMIE.AT)

Iglo Austria GmbH, 1100 Wien,
Clemens Holzmeister Strasse 6

Druck: druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH,
2544 Leobersdorf