



Anwendungsmöglichkeiten im Füllett

13.10.2016 19:12 CEST

## Füllett - IDEEN rund um die Kartoffel

Füllett in Verbindung mit Kartoffeln - auch hier ist Vielseitigkeit Trumpf!

Ob eine deftige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, eine vor den Gästen gezauberte leckere Kartoffelpfanne, eine Ofenkartoffel oder Kartoffelecken mit Sour Cremé - alles das könnten Ideen für unsere Füllett auf Ihrem Weihnachtsmarkt oder auch im bald "winterlichen Biergarten" mit Glühwein und Bierpunsch sein.

Und: für die "Süßen" bieten sich gut auch *kleine* Kartoffelpuffer (oder

Quarkkeulchen) mit Apfelmus/ Zucker + Zimt in unseren Füllett an.

Das Non-plus-Ultra ist aber ein in unserem Füllett überbackenes/ gratiniertes Kartoffelgericht, bei dem das Füllett perfekt die Geschmacksträger aufnimmt und durch das mitbacken außerdem einen besonders knusprigen "Biss" erhält. Eine tolle Möglichkeit, um auch im *a la carte- Geschäft* das Füllett geschmackvoll auf dem Teller angerichtet einsetzen zu können.

Wandeln Sie einfach einige der nachfolgenden Rezeptideen hinsichtlich der benötigten Portionsgröße ab und bieten Sie so Ihren Gästen ein besonders Geschmackserlebnis.

- [Kartoffel-Soufflés au fromage](#)
- [Kartoffel-Käse-Gratin](#)
- [Kartoffel-Spinat-Gratin](#)
- [Grillkäse mit lauwarmen Kartoffelsalat](#)
- [Kartoffelaufläufe aller Art](#)

Unser Tipp: denken Sie rechtzeitig an Ihre Füllett- Bestellung für Ihr Weihnachts- und Jahresendgeschäft Die Nachfrage nach unseren BIO-vegan gebackenen Füllett ist gerade in dieser Zeit besonders hoch - und ggf. die Lieferung in dieser Zeit mit einigen Tagen Wartezeit verbunden!

---

Stand 09/2020

## Kontaktpersonen



**Marion Thiele**

Pressekontakt

Geschäftsführerin

thiele@fuellett.de

0049 351 3190 5605