

## Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Fisch ist ein vielseitiges Lebensmittel – heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne. Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte kombiniert mit neuen Beilagen – eine willkommene Abwechslung auf Ihrem Speiseplan. Natürlich erlernen Sie auch das Filetieren von Fisch. Zubereitet werden Kärntner Forellen und Saiblinge.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 52,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

### Information

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Kursdauer:</b>    | 3,5 Einheiten   |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 52,00 € Teilnehmerbeitrag inkl. Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung  |
| <b>Mitzubringen:</b> | Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose  |

### Verfügbare Termine