

## 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.

Mit zu bringen: 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>Mit zu bringen:</b>	Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

### Verfügbare Termine