
Pilzküche raffiniert und einfach - einfach raffiniert

Dieser Kurs soll Pilzliebhabern, aber auch Menschen, die Alternativen in Ihrer Ernährung suchen, neue Rezeptideen und viele praktische Tipps bieten. Sie wissen nicht was Sie mit Shiitake, Austernpilzen und Champignons alles kochen können, dann sind Sie hier richtig. Einfache und raffinierte Gerichte von Fingerfood über Hauptspeisen bis zu süßem Nachtisch. Erfahren Sie die Besonderheiten dieser kulinarischen Schätze und bereichern Sie Ihren Küchenalltag damit!

Mitzubringen: Schürze, kleine Vorratsdose, Geschirrtücher

Kosten: € 47,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

Anmeldung: bis 16. März 2023 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/39 15 862

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 47,00 € Kursbeitrag inkl. Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

Fachbereich: Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze, kleine Vorratsdose, Geschirrtücher

Verfügbare Termine