Aufzeichnung Cookinar: Als Fächer oder in Schichten - So wird Gemüse schnell und einfach zum köstlichen Hingucker

Wenn das Auge mitisst, wird jedes Gericht zum Erlebnis! In diesem Cookinar zeige ich dir, wie du mit einfachen Handgriffen beeindruckende Gemüsegerichte zubereitest, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch begeistern. Ob kunstvoll gefächerte Erdäpfel, geschichtetes Ofengemüse oder dekorative Türme – mit den richtigen Techniken wird aus frischem Gemüse im Nu ein echter Eyecatcher auf deinem Teller. Du lernst Schritt für Schritt, wie's funktioniert, und bekommst praktische Tipps, damit es auch bei dir zu Hause gelingt. Sei dabei und lass dich von der bunten Gemüsevielfalt verzaubern!

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

Info: das abgebildete Foto ist ein Symbolbild und dient der Veranschaulichung!

© 2026 - lfi.at

Kärnten

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Information	Simone Zini-Thiele, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Trainer:in	Anita Arneitz
Veranstalter	LFI Kärnten Verein