

Bärlauch

Mit Bärlauch den Frühling genießen: Feine Gerichte aus der saisonalen Kräuterküche

In gut sortierten Supermärkten, Bioläden und natürlich im Wald findet man im März/April den frischen Bärlauch, der nicht nur jedem Gericht eine feine, aromatische Würze verleiht, sondern auch frisch genossen, sehr gesund sein soll. Sie erfahren im Kurs, wie Sie Bärlauch schmackhaft zubereiten können und probieren neue Rezeptideen aus. Wir verarbeiten in jedem unserer Gerichte frühlingstfrischen Bärlauch, z.B. in Brîoches mit Zwiebeln, im Mango-Dressing zum Salat, in einer köstlichen Füllung für Schweinefilet und auch bei der Zubereitung unserer Nachspeise werden wir ihn einsetzen. Lassen Sie sich überraschen und beim Kochen inspirieren und genießen Sie diesen Frühling mit tollen Bärlauch-Gerichten! Die Lebensmittelumlage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter 0174 1357039

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Freitag
Zeitraum:	Fr. 24.04.2020 - Fr. 24.04.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

24.04.2020

16:30 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche