

Gegen die Langweile auf dem Brot - Aufstriche -NEU-

Gegen die Langweile auf dem Brot - Aufstriche -NEU-

Selbstgemacht ist natürlich am besten und eine gesunde, leckere Abwechslung oder Alternative zu Wurst und Käse. Schnell gemacht und vielfach verwendbar für die Alltagsküche, Büfett und Grillfeier oder zum Kochen. Es erwarten Sie u.a. Heurigenaufstriche aus dem Wiener Wald, internationale wie Hummus oder türkische Schafskäsecreme, hessischer Kochkäs und Spundekäs, süße wie u.a. Schoko-Nuss-Creme sowie wunderbar wandelbare Frischkäsecremes wie z.B. Lachscreme. Sie verkosten die Aufstriche zu verschiedenen Brotwaren und einer saisonalen Gemüsesuppe. Bitte Schürze, Kochmesser und Behälter für ggf. Reste mitbringen. Die Umlage für Lebensmittel und Skript von ca. 11,00 EUR ist direkt an die Dozentin zu zahlen.

Dozent(en):	Jost, Ingeborg
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 21.03.2020 - Sa. 21.03.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

21.03.2020

12:00 - 16:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche