

## Suppen und Eintöpfe -NEU-

Suppen und Eintöpfe -NEU-

In unserer kleinen "Kochschule" dreht sich heute alles um das Thema Suppe und ihre vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten. Freuen Sie sich auf eine leichte Gemüsesuppe mit Fisch, die Sie einzeln oder als Auftakt zu einem feinen Menü anbieten können. Lernen Sie verschiedene Einlagen und Variationsmöglichkeiten für klare Suppen kennen. Bereiten Sie eine Gemüsecremesuppe, eine Paprikasuppe sowie eine Mitternachtssuppe mit frischen Erbsen für Partygäste zu. Auch ein sättigender Hähnchentopf mit Mango und Gemüseeinlagen steht auf dem Speisezettel. Außerdem gibt es Tipps, welche Suppen sich gut vorbereiten oder sogar einfrieren lassen. Die Lebensmittellage 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. 08.11.2019 - Fr. 08.11.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

08.11.2019

16:30 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche