
Erdäpfel von einfach bis besonders

Schon einmal etwas von Erdäpfelterrinen, Erdäpfelfladenbrot,

Maroni-Süßkartoffelsuppe, Erdäpfel Tortillas oder

Erdäpfelwaffeln gehört?

Nicht? ... dann wird es Zeit, denn ein heimisches Lebensmittel, welches uns ganzjährig zur Verfügung steht, steht in diesem Kurs im Mittelpunkt.

Gekonnt eingesetzt wird die „einfache“ Knolle zum „besonderen“ Festtagsessen.

Gemeinsam mit Seminarbäuerin Verena Glawogger werden die Erdäpfel und Süßkartoffeln zu raffinierten Speisen verarbeitet.

Ob als Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Beilage oder Nachspeise ist der Erdäpfel ein preiswerter Alleskönner.

Abschließend können weitere Tipps und Tricks zur Verarbeitung der Knolle beim gemeinsamen Essen in Erfahrung gebracht werden.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Kochschürze, Behältnisse fürs mit nach Hause nehmen der Speisen

Verfügbare Termine