
Knödelvariationen

Ob süß oder salzig, in gebackener oder gekochter Form, in einem Mantel aus Erdäpfel oder Topfen, gefüllt mit Fleisch, Obst oder Schokolade. Die Vielfalt an Knödel scheint schier unbegrenzt zu sein.

Dieses Seminar zeigt Ihnen den Knödel von der Suppeneinlage über Hauptspeise bis hin zur Nachspeise. Wagen Sie sich mit uns ans Formen der Knödel und überraschen Sie Ihre Familie mit diesen variantenreichen Hüllen und Füllen. Ob traditionell oder modern, Knödel bringen Sie in Form.

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 28,00 € TN-Beitrag exkl. Lebensmittelkosten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze, event. Behältnisse

Verfügbare Termine