

---

## Ausgegraben - Wurzel- und Knollenraritäten am Teller

Wurzel- und Knollenraritäten sind Bodenschätze der besonderen Art. Sie stehen mittlerweile vor allem in Bioqualität in großer Vielfalt zur Verfügung. Reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen unterstützen sie das Immunsystem und Wohlbefinden.

In diesem Kochseminar stellen wir Ihnen Raritäten wie Süßkartoffel, Topinambur, Yacon, Knollenziest, Ocra u. v. m. vor und bereiten daraus kulinarische Köstlichkeiten. Ob Suppe,

Salat, Eintopf oder Gratin – diese Schätze sind wahre Allrounder und schmecken auch als Basis für Brote, Mehlspeisen, Aufstriche oder Marmeladen. Ihr Einsatz in der Volksmedizin ist ebenso inhaltlicher Teil des Seminars. Kosten Sie sich durch diese Besonderheiten und vertreiben Sie damit die Eintönigkeit des Winters.

---

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 64,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

**Zielgruppe:** interessierte Personen

### Verfügbare Termine