
Hülsenfrüchte

Bohnen, Erbsen und Linsen sind wertvolle Quellen für pflanzliches Eiweiß und Mineralstoffe. In diesem Kochseminar wollen wir ihr Schattendasein in der Küche beenden und mit köstlichen Rezeptideen beweisen, dass Hülsenfrüchte vielseitig einsetzbar sind.

Neben vielen Informationen über den gesundheitlichen Wert und Ratschlägen zum Kochen von Hülsenfrüchten wird auch auf die Verwendung von blähungshemmenden Küchenkräutern eingegangen.

Diese verhindern nicht nur Verdauungsprobleme, sondern machen jedes Gericht zu einem aromatischen Genuss.

Inhalt:

Wissenswertes über die wichtigsten Hülsenfrüchte

Kennenlernen verschiedener Bohnen, Erbsen und Linsen und der Anwendungsmöglichkeiten von Sprossen bis zur Süßspeise

Küchen- und Wildkräuter zur Verdauungsanregung

allgemeine Kocheempfehlungen bei der Verarbeitung von Hülsenfrüchten

Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 64,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Zielgruppe: interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze

Verfügbare Termine