



## Pikante Aufläufe und Gratins

Schicht für Schicht ein Genuss. Aufläufe und Gratins sind praktisch, einfach vorzubereiten und schnell gemacht. Dabei kann man so kreativ sein wie bei kaum einem anderen Gericht. Je nach Gusto können verschiedenste Zutaten kombiniert und mit würzigem oder leichtem Käse überbacken werden. Ob mit ausgewählten frischen Zutaten oder als einfache Resteverwertung von Fleisch, Gemüse, Obst oder Nudeln – Aufläufe und Gratins überzeugen durch ihre Vielfalt. Lassen auch Sie sich im Seminar von diesen schnellen und geschmacklich variationsreichen Speisen überzeugen.

## Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

## Verfügbare Termine

Ende

## 20.01.2026 17:00, Graz

Ort Graz

Beginn 20.01.2026 17:00

Örtlichkeit Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,

20.01.2026 21:00

Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

Information Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420,

elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

Kursnummer 6-0020401

Trainer:in Margarethe Auer
Veranstalter LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.11.2025