



# 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 bei 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

## 26.01.2026 17:00, Graz

Ort Graz

Beginn 26.01.2026 17:00

Ende 26.01.2026 21:00

Örtlichkeit Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,

Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

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

elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

Kursnummer 6-0020197

Trainer:in Margarethe Auer
Veranstalter LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 18.11.2025