
Raffinierte Getreideküche - wertvoll, modern, köstlich

Insbesondere alte Getreidsorten stecken voller Geschmack und wertvoller Inhaltsstoffe und schmecken einfach köstlich. Dinkel, Emmer, Einkorn, Gerste, Buchweizen, Waldstaudekorn uvm. eignen sich ideal für die moderne und kreative Küche. In diesem Praxisseminar tauchen Sie ein in die wunderbare Vielfalt von Getreide. Unsere Seminarbäuerin zeigt einfache, alltagstaugliche und flotte 'Körndlrezepte', die auch der ganzen Familie richtig gut schmecken und gut tun. Ob als Salat, Suppe, Hauptspeise, Dessert oder im Kuchen - die tollen Körner haben kulinarisch einiges drauf und sind voll im Trend.

Entdecken Sie die wunderbare Welt rund um das volle Korn, holen Sie sich Tipps und viele kreative Rezepte und Ideen für daheim und erleben Sie Getreideküche neu.

3 Unterrichtseinheiten

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 3360i