27-7801 Kartoffeln - vom Keller auf den Teller - Kochen mit einer vielseitigen Knolle Kochen mit einer vielseitigen Knolle

Entgelt	34,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Monika Haspel
Bemerkungen	Bitte mitbringen: eigene Getränke, Geschirrtücher, Spüllappen, eine Schürze und Behälter für übrig gebliebene Leckereien.
Kursort	Mittelschule (MSR), Schulküche 1.14.1, EG, Wilhelm-Löhe-Straße 17, 90574 Roßtal

Die vielseitige Knolle ist nach wie vor attraktiv und gesund. Ob für Hauptgerichte, Beilagen oder Kuchen, wir werden einiges ausprobieren und natürlich gleich verkosten.
So wird es beispielsweise Kartoffelpizza, Kartoffelauflauf, Äbiernbaunzerli, Kartoffel Cordon bleu und eine Torte geben. Lassen sie sich überraschen! Jeder vhs-Kochkurs beinhaltet Tipps zur gesunden Ernährung, Informationen zur Lagerung, Verwendung und Verarbeitung von Lebensmitteln.Die Lebensmittelpauschale in Höhe von 15,00 EUR ist bereits in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
16.01.2027	13:30 - 16:45 Uhr	Mittelschule (MSR), Schulküche 1.14.1, EG, Wilhelm-Löhe-Straße 17

zur Kursdetail-Seite