

---

## Kochen zwischen Tradition und Moderne

Burritos, Wraps, Burger, Bowls, Rösti's, Wok, Frühlingsrollen, Langos und mehr stehen am Programm. Gekocht und gebacken wird diese bunte Vielfalt aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Damit wird der Speiseplan um einiges erweitert und wird insbesondere die jüngere Generation begeistern. Freuen sie sich auf Maiswraptaschen gegrillt, Zucchini – Erdäpfelrösti, Bunte Burgerbuns, Mohnburger mit Blattsalat, Hühnerfleisch und Rotweinkirschen, Wok mit hausgemachten Nudeln, Mozzarella-Wraps mit Tomatenpesto uvm.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	105,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Etwas zu Trinken, Schürze, Vorratsdosen (es werden sehr viele Kekse zum Mitnehmen gebacken), Schreibmaterial, Geschirrtücher
<b>Anrechnung:</b>	5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine