

Körner und Hülsenfrüchte - gesunde Fleischalternativen

Vegetarische Ernährung ist gefragter denn je, doch nicht alle fleischlosen Gerichte sind auch gesund. In diesem Kochkurs wird vor allem auf frische, saisonale Produkte, sowie deren Verarbeitung zu vollwertigen und genussvollen Mahlzeiten, wertgelegt.

Entdecken Sie wie vielseitig Bohnen, Linsen & Co. für eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung sind. Von der Suppe bis zum Burger, von süß bis pikant - das Image vom Arme-Leute-Essen ist längst überholt.

Karl Krolokh, gelernter Koch und Küchenleiter, kochte sowohl in gehobenen 3 Hauben Häusern als auch für einfachere Mittagstische, wobei ihn hier sein soziales Engagement besonders auszeichnet. Profitieren Sie von der Erfahrung des Profis!

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Behältnisse für Kostproben

Verfügbare Termine