Knödelideen süß und vegetarisch

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.

Lassen Sie sich von schmackhaften, kreativen Knödelgerichten überzeugen. Vom einfachen Kartoffelknödel bis hin zu gefüllten Knödeln ist Vieles mit dabei.

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

© 2026 - lfi.at