

## Die kreative Lungauer Eachtlingküche

Viele von uns haben Zuhause Eachtling, die schmackhafte Lungauer Kartoffel, im Vorrat – doch oft fehlen Inspiration und Ideen, um sie lecker und abwechslungsreich zuzubereiten.

Gemeinsam kochen wir kreative Eachtling-Gerichte von herzhaft bis modern: Mini-Flammkuchen oder Erdäpfelstangerl als Vorspeise, Eachtling-Gnocchi mit Gorgonzola-Walnuss-Sauce als Hauptgang und zum Abschluss Schoko-Eachtling-Mousse oder Eachtling-Pralinen. Genuss pur!

Immer steht der Lungauer Eachtling als Hauptakteur im Mittelpunkt und zeigt wie vielfältig und lecker die Kartoffel sein kann.

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

### Verfügbare Termine

**30.01.2026 19:00, Tamsweg**

**Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.**

Ort	Tamsweg
Beginn	30.01.2026 19:00
Ende	30.01.2026 22:00
Örtlichkeit	LFS Tamsweg, Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013186
Trainer:in	Eva-Maria Lintschinger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg