

V7873M Exotische Küche: Thailand - raffiniert und pikant

Beginn Freitag, 13.11.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

Kursgebühr 23,00 €

Dauer 1 x

Kursleitung Andrea Hoffmann

Kursort Tittmoning, Schule, Schulküche

In der Thailändischen Küche mischen sich vielfältige Aromen, Schärfe und Süße. Gekocht werden leichte und gesunde Gerichte von mild bis scharf und süßen Komponenten. Ein wahres Abenteuer für den europäischen Gaumen. Wir bereiten ein typisches Menü zu und lernen dabei die spezifischen Gewürze kennen, die diese Küche so unverwechselbar machen: Glasnudelsuppe mit Gemüse, Rindfleisch in Chili-Kräutersoße mit duftendem Thai-Reis, Bohnensalat mit Erdnussdressing und als Dessert Klebreis mit verschiedenen exotischen Früchten. Sie werden staunen, wie spannend das schmeckt und wie einfach diese Köstlichkeiten zuzubereiten sind.

Andrea Hoffmann ist gelernte und aktive Köchin aus Leidenschaft. Aus den von ihr bereisten Ländern hat sie schmackhafte Rezepte und praktische Küchentipps mit nach Hause gebracht, die sie gerne an Sie weitergibt und Ihnen die Esskultur der Länder näherbringt.

Außerdem gibt es Informationen zu gesunder, vielfältiger Ernährung und effizientem Kochen.

Die Speisen werden gemeinsam verzehrt, Probierstücke können auch mit nach Hause genommen werden. Sie sind aktiv am Vorbereiten und Kochen beteiligt, am Schluss wird gemeinsam aufgeräumt. Die Kosten für Lebensmittel (ca. 20,- Euro) sind direkt an die Kursleiterin zu bezahlen. Jeder Teilnehmer erhält ein Handout mit Rezepten zum Nachkochen für zu Hause.

Bitte mitbringen: 2 Geschirrtücher, Getränk (alkoholfrei) und Vorratsdosen für Probierstücke.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
13.11.2026	18:30 - 21:30 Uhr	Tittmoning, Schule, Schulküche