

W4604T Kartoffel - die tolle Knolle NEU

Beginn	Freitag, 19.02.2027, 18:30 - 21:30 Uhr
--------	--

Kursgebühr	21,00 €
------------	---------

Dauer	1 x
-------	-----

Kursleitung	Anja Ensinger
-------------	---------------

Kursort	Altenmarkt, Schulküche
---------	------------------------

Die Kartoffel ist ein echtes Multitalent in der Küche: bodenständig, vielseitig und voller Möglichkeiten. In diesem Kochkurs lernen Sie, die „tolle Knolle“ von ihrer traditionellen bis zur modernen Seite kulinarisch einzusetzen.

Gemeinsam bereiten wir verschiedene Kartoffelgerichte zu und lernen unterschiedliche Zubereitungstechniken kennen – vom klassischen Reiberdatschi über feine Knödel und Gnocchi bis hin zu kreativen Ideen für Vorspeise, Hauptgericht und süßem Abschluss. Wir stellen her: Kartoffel-Lauch-Suppe mit knusprigem Topping, Kartoffel-Reiberdatschi in Varianten, Kartoffelknödel mit Kräuterfüllung, Kartoffel-Flammkuchen mit Zwiebeln und Bergkäse, süße Kartoffel-Marillenknödel. Die Materialkosten (ca. 10 – 15,- Euro je nach Teilnehmerzahl) werden im Kurs mit der Dozentin abgerechnet. Bitte mitbringen: genügend Geschirrtücher, mehrere Aufbewahrungsbehälter, Getränk nach Belieben.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
19.02.2027	18:30 - 21:30 Uhr	Altenmarkt, Schulküche