

W4611T Spargel neu entdecken – kreativ, regional und köstlich NEU

Beginn	Freitag, 23.04.2027, 18:30 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Anja Ensinger
Kursort	Altenmarkt, Schulküche

Spargel ist ein echtes Frühlingshighlight und bietet weit mehr Möglichkeiten als die klassische Zubereitung mit Sauce Hollandaise. In diesem Kochkurs entdecken wir den Spargel neu und lernen abwechslungsreiche Rezepte, die Tradition und moderne Küche verbinden. Gemeinsam bereiten wir eine raffinierte Vorspeise, ein leichtes Hauptgericht und einen feinen süßen Abschluss mit saisonalen Zutaten zu. Ob weiß oder grün, klassisch oder kreativ – Spargel zeigt seine ganze Vielfalt und wird zum Mittelpunkt eines genussvollen Frühlingsmenüs. Freuen Sie sich auf: Spargel-Salat mit Tomaten und Feta; Spargelrisotto mit Parmesan und Kräutern, Spargel-Quiche, Spargel Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout. Die Materialkosten (ca. 20 – 25,- Euro je nach Teilnehmerzahl) werden im Kurs mit der Dozentin abgerechnet. Bitte mitbringen: genügend Geschirrtücher, mehrere Aufbewahrungsbehälter, Getränk nach Belieben.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
23.04.2027	18:30 - 21:30 Uhr	Altenmarkt, Schulküche