Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche - alles aus einem Topf

Eintöpfe bieten eine schier unbegrenzte Möglichkeit unterschiedlichste Zutaten zu aromatisch-herzhaften Gerichten zu verkochen. Sie sind der neue innovative Küchentrend aus Omas Zeiten. Das Beste daran: Alles kommt in einem Topf und die Küchenarbeit hält sich in überschaubaren Grenzen. Das Ergebnis sind herrlich aromatische Gerichte mit unzähligen Kombinationsmöglichkeiten, die sich perfekt für das Mittag- oder Abendessen eignen. Von Suppen-, Getreide-, Nudel-, Gemüsetopf bis hin zur herzhaften Version mit Fleisch ist alles dabei. Also ran an die Töpfe und fertig, los!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Verfügbare Termine

18.02.2027 17:00, Gänserndorf

Ort	Gänserndorf
Beginn	18.02.2027 17:00
Ende	18.02.2027 21:00
Örtlichkeit	BBK Gänserndorf LK NÖ, Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Information	Dagmar Weber, Tel , dagmar.weber@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095889
Trainer:in	Mag. Petra Kargl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at