

DIY „Grüne Soße“, Dips und Pesto ..

... lecker, leicht, selbstgemacht:
vegetarischer Sommerkochkurs



Grüne Soße besteht aus... (ja, viele wissen es oder lesen es nach) - doch bei uns wird es im Garten erst einmal selbst gesammelt – damit wird die grüne Soße sehr geschmacksintensiv, grün und vitaminreich und Sie erfahren Sie viel Wissenswertes über die heimischen Kräuter.

Was man noch mit der grünen Soße machen kann, welche „geheimen“ Zutaten in der GenussScheune hinein kommen, all das erfahren Sie an diesem Tag hier vor Ort. Dabei werden die gesammelten Kräuter gemeinsam zu Dip und grüner Soße verarbeitet und zu einem tollen Gericht zusammengefügt (natürlich auch gemeinsam aufgegessen). Ebenso kreieren wir ein Pesto für zuhause.



Brotaufstriche, Dips und Pestos sind auch wundervolle Begleiter ins Büro(!) und die Variationen sind vielfältig: Schnell und einfach herzustellen, der leichten Küche angesiedelt, haben wenig Kalorien und dafür viele Vitamine. Das alles ist schnell und ansprechend hergerichtet – sehen Sie selbst....

Unsere Brotaufstriche sind flexibel einsetzbar, nach „Gusto“ zu kombinieren und sehr gut vorzubereiten für mehrere Tage. Probieren Sie es aus.

Preis pro Person: 79,- Euro

inkl. Rezeptheft, Kräuter und weitere Lebensmittel,
inkl. Getränkebar (antialkoholisch),

Dauer der Kochveranstaltung: ca. 4 Stunden

Ein schöner Nebeneffekt:

Sie können mit Fleischessern, Allergikern und Vegetariern sowie Veganern gemeinsam an einem Tisch sitzen und genießen..



„Guten Geschmack mit Freu(n)den genießen ...“

**Dieses Slowfood Erlebnis können Sie am
Samstag, den 06. April 2019
von 10 Uhr - 14 Uhr genießen.**

Die Veranstaltung findet nach Möglichkeit auf dem Außengelände statt.



Reservierungen für diesen Event bitte an psp@GenussScheune.de

Die Kochveranstaltung findet ab 6 Teilnehmer statt (max. 12 Personen).

Wir nehmen grundsätzlich Ihre Reservierung nach der Reihenfolge der Eingänge vor.