

11.01.2024

Die bunte Vielfalt in der Schüssel

So vielfältig wie die Wünsche, sind die Möglichkeiten einer Bowl.

Set 1/1 ● ○ ○ ○ ○



© Archiv

Wir benötigen dazu eine Schüssel (=Bowl) und die gewünschten Zutaten. Jetzt heißt es einfach nur, die Grundzutaten wie Erdäpfel, Nudeln oder Reis nach seinen persönlichen Wünschen mit Gemüse, Fleisch oder Hülsenfrüchten zu kochen und anschließend zu schichten, zu dekorieren und anschließend zu genießen.

Bunte und vielfältige Bowls sind als Hauptgericht schnell gekocht, sind aber auch kalt als Vor- und Nachspeise immer ein besonderes Geschmackserlebnis. Die Teilnehmerinnen hatten jede Menge Spaß beim gemeinsamen Kochen und Schichten.

Falls ihr auch gerne beim nächsten Kurs dabei sein wollt, am Freitag, 5. April 2023 um 14.30 Uhr sind noch Plätze frei.

Anmeldung unter:

<https://www.baeuerinnen-noe.at/veranstaltungen-termine+2500++1737220+2691926>

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**



Raiffeisen
Niederösterreich-Wien



die NÖ
Umweltverbände

