

12.03.2024

Komm & koch mit der Bäuerin - Bowls: Die bunte Vielfalt in der Schüssel

In einem Kochkurs der besonderen Art konnten alle, die gerne kochen, unter dem Motto 'Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel' eine kulinarische Entdeckungsreise erleben. Dieses Mal standen Bowls im Mittelpunkt, die nicht nur optisch ein Genuss sind, sondern auch geschmacklich überzeugen.

Set 1/1 ● ○ ○ ○ ○





© Archiv

Die Teilnehmerinnen wurden eingeladen, Schicht für Schicht ein Gericht in ihre Schüssel zu zaubern. Dabei wurden klassische heimische Zutaten wie Erdäpfel, Nudeln oder Reis als Basis verwendet. Gemüse, Fleisch, Tofu oder Hülsenfrüchte sorgten für die nötige Vielfalt und machten die Bowls zu echten Alleskönnern in der Küche.

Unter der fachkundigen Anleitung von Seminarbäuerin Gabriele Mendlich wurden verschiedene Kombinationen und Zubereitungsmethoden vorgestellt, die es den Teilnehmerinnen ermöglichten, ihre eigenen kreativen Bowls zu gestalten. Ob warm oder kalt, als Snack oder Hauptgericht - die bunte Vielfalt der Bowls bot für jeden Geschmack etwas

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

NV

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien



die NÖ
Umweltverbände

HV