

Ob DAS schmeckt?



BLUMENKOHLE



KAKAO



FOOD PAIRING

KOCHWERKSTATT

Termine:

FOOD PAIRING: Die Küche der Experimente

Symbiose - im Kochtopf und für die Sinne
Was schmeckt zusammen?

Bei dieser Kochwerkstatt werden Lebensmittel wagemutig neu kombiniert. Worauf sollte man achten, damit die Experimente gelingen? Wir zeigen, welche Aromen sich ergänzen und so kombinieren lassen, dass ein harmonisches Ganzes entsteht.

Mit diesem Wissen wird ein ungewöhnliches Menü aus

möglichst regionalen und saisonalen Produkten gekocht und gegessen. (Bitte kleine Gefäße mitbringen!)

15.03.19 Freitag

Kloster

Johannesbrunn

04.04.19 Dienstag

Alte Kaserne

Landshut

16.00 - 20.00 Uhr

Teilnehmergebühr 15 €
inkl. Menü & Rezepte

Vor-
geschmack?
REZEPT



FRISCHES GEMÜSE MIT SÜßER NOTE: BLUMENKOHL UND KAKAO

SO GEHT'S: Blumenkohl in Salzwasser kochen und anschließend etwast ungezuckertes Kakaopulver dazugeben.

TIPP: Wer mag, kann den Blumenkohl nach dem Kochen kurz in Butter anbraten – das verleiht dem Gericht eine besondere Note.

DIE POWER-KOMBI: SCHOKO-MOUSSE MIT RÖSTZWIEBELN

SO GEHT'S: Schokoladen-Mousse nach Wahl-Rezept zubereiten und kaltstellen. Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel hinzugeben, bis sie braun und knusprig sind. Die erkalteten Röstzwiebeln über die Mousse streuen.

TIPP: Für die Zwiebelwürfel am besten neutrales Öl wie Rapsöl verwenden.

Anmeldung:

 **Umweltstation** *Landshut*

Tel.: 0871 / 88 -1690

Fax: 0871 / 882001686

E-Mail: umweltstation@landshut.de

www.umweltstation-landshut.de

Dr. Verena Eißfeller

c/o Stadt Landshut

Amt für öffentliche

Ordnung und Umwelt

Luitpoldstr. 29 a

84034 Landshut