



HÜLSENFRÜCHTE WORKSHOP

3. SEPTEMBER 2025

Gemeinsam kochen und geniessen wo Essen wächst

Erleben Sie in diesem praxisorientierten Workshop, wie die hofeigenen Hülsenfrüchte zu regionalen Köstlichkeiten auf Ihrem Teller werden! Wir stellen salzige und süsse Gerichte zwischen Innovation und Tradition vor und zeigen, wie sich Kichererbsen für den Vorrat sterilisieren lassen. Beim gemeinsamen Essen werden die Leckereien in geselliger Runde verköstigt. Pro Gang dürfen Sie sich auf 2-3 unterschiedliche Speisen freuen.

Zeit und Ort: 18.00 – ca. 21.30 Uhr, Breiten-Hof in Pieterlen

Preis: 95.- pro Person, inkl. Material

Anzahl Teilnehmende: 7 Personen



Breiten-Hof

Wunderbares aus der Nähe

**Darauf können Sie sich
freuen:**

**Koch- & Back-
Workshop in 3 Gängen**

**Gemeinsames Essen in
geselliger Runde.
Aufgetischt als Apéro,
Hauptgang und Dessert**

**Getränke (alkoholfrei)
inklusive**

**Rezeptdokumentation
zum Mitnehmen und
Ausprobieren**

**Wissenswertes zu
Kichererbsen, Linsen
und Kidneybohnen**

ANMELDUNG UND KURSLEITUNG:

Monika Tellenbach
Bürenstrasse 50a,
2542 Pieterlen
078 721 92 64
info@breiten-hof.ch