

Marokkanische Kochkunst - Aromen, Gewürze und Genuss

Willkommen in der faszinierenden Welt der marokkanischen Küche! Begleiten Sie mich auf einer kulinarischen Reise durch mein Heimatland Marokko und lernen Sie die Aromen, Gewürze und Rezepte kennen, die unsere Küche so einzigartig machen! In diesem Kurs bereiten wir marokkanische Köstlichkeiten wie herzhafte Suppen, würzigen Couscous und traditionelle Tajins zu. Tajins sind spezielle marokkanische Gerichte, die in Ton-Töpfen zubereitet werden und in Geschmack und Duft einzigartig sind. Zu unserer Mahlzeit servieren wir frisches Fladenbrot, erfrischende Salate und traditionellen Grünen Tee mit Naanaminze oder Shieba und Plätzchen. Jeder Kurs beinhaltet neue und spannende Rezepte, sodass Sie immer Neues entdecken können.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Restebehälter.

Kurs-Nr.	92-013 (Semester: 1/24)
Dozentin/Dozent	Fatiha Ouhbout
Daten und Kosten	Donnerstag, 30.05.2024, 18:00 - 21:00 Uhr 19,50 Euro zzgl. Zutatenumlage
Veranstaltungsort	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche Freiherr-vom-Stein-Str. 1, 49716 Meppen Nicht rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Nicola Weiß

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
30.05.2024	18:00 - 21:00 Uhr	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche