

Pesto – würzig, wild & wunderbar vielfältig

In diesem genussvollen Kurs stellen wir eine bunte Auswahl an Pestos her – von Klassikern wie **Basilikum- und Rucolapesto** bis hin zu besonderen Kreationen mit **Wildkräutern, Löwenzahn, Minze, Zitrone, Orange** oder sogar **süßem Pesto**.

Passend dazu backen wir ein aromatisches Pestobrot in Kranzform sowie knuspriges Baguette, ideal zum Dippen und Probieren.

Ein Kurs für alle, die neue Aromen entdecken und kreative Ideen für ihre Küche mitnehmen möchten!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Verfügbare Termine

20.03.2026 14:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	20.03.2026 14:00
Ende	20.03.2026 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013375
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland