

Rote Beete Rezepte & Ideen

Kursnummer	262GK0393
Beginn	Dienstag, 03.11.2026, 17:30 - 21:15 Uhr
Dauer	1 U-Tag
Kursort	Neustadt; Küche Leineschule
Gebühr	47,00 €
Teilnehmer	7 - 10
Kursleitung	Gudrun Holz

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Roten Bete in unserem aufregenden Kochkurs! Hier lernen Sie, wie Sie die Rote Bete auf kreative und köstliche Weise zubereiten können.

Rote Beete als Vorspeise, Hauptgericht und Dessert - Sie werden staunen was geht!

Die Gebühr ist unabhängig von der Dauer des Kurses sowie von der Anzahl der Teilnehmenden.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, besonderen Essgewohnheiten und Allergien informieren Sie sich bitte, bevor Sie den Kurs buchen.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
03.11.2026	17:30 - 21:15 Uhr	Neustadt; Küche Leineschule