



JUGEND~KOCHKURS

...was wir heute kochen...

Kürbis~Kokos~Cappuccino

mit Frühlingsrollen

<< >>

Chicken~Burger


mit Avocado & Erdnussdip

<< >>

Kaiserschmarren

mit Äpfel & Walnüssen

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Kürbis Kokos Cappuccino

Ca. 4-6 Portionen

- 500 g Muskat od. Hokkaido Kürbis
- ¼ Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 cm Ingwer fein würfelig
- 1 l Gemüsefond
- 200 ml Kokosmilch
- Curry, Zitronenschale, Salz, Zitronensaft, Frühlingslauch

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Kürbis schälen, grob zerkleinern und in Butter anziehen
- Curry, Zitronenschale und Ingwer dazugeben und mit rösten
- Mit Gemüsefond und Kokosmilch aufgießen und zugedeckt köcheln bis das Gemüse weich ist.
- Mit dem Mixer pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken

Persönliche Notizen:

Wir bedanken uns für deine Teilnahme am Jugendkochkurs und wünschen gutes Gelingen beim Nachkochen. Möchtest du über unsere laufenden Kochkurse unverbindlich informiert werden? Dann laden wir dich ein, unseren Newsletter auf www.speisenmeisterei.at zu abonnieren.

Die neuen Termine findest du auf www.kochschule-speisenmeisterei.at

Thomas Schwab und das Speisenmeisterei-Team.