

Erdäpfel - Workshop

Zu Beginn überraschte die Referentin Rosemarie Haider MAS die Kursteilnehmer mit Erdäpfeltorte, Erdäpfel-Kas, Speckweckerl mit Erdäpfel und Erdäpfelgermteig-Kipferl. Die Kursleiterin erzählte viel Wissenswertes über die „tolle Knolle“. Im Anschluss wurden im Praxisteil gemeinsam verschiedene Gerichte wie eine Erdäpfelsuppe, gefüllte Erdäpfel mit Paradeisersoße, ein Spinatauflauf, ein Erdäpfelsalat, das italienische Focaccia-Brot und Erdäpfel-Topfentaler mit Apfelmus zubereitet. In geselliger Runde wurde das Menü genossen. Der Molkereimarkt Rohrbach stellte die Milchprodukte und der Biobauernhof Steyrl das Leinöl kostenlos zur Verfügung.

