



Breiten-Hof

Wunderbares aus der Nähe

Darauf können Sie sich freuen:

**Koch- & Back-
Workshop in 3 Gängen**

**Gemeinsames Essen in
geselliger Runde.
Aufgetischt als Apéro,
Hauptgang und Dessert**

**Getränke (alkoholfrei)
inklusive**

**Rezeptdokumentation
zum Mitnehmen und
Ausprobieren**

**Wissenswertes zu
Kichererbsen, Linsen
und Kidneybohnen**

HÜLSENFRÜCHTE WORKSHOP

16. MÄRZ 2027 (DIENSTAG)

Gemeinsam kochen und geniessen wo Essen wächst

Erleben Sie in diesem praxisorientierten Workshop, wie die hofeigenen Hülsenfrüchte zu regionalen Köstlichkeiten auf Ihrem Teller werden! Wir stellen salzige und süsse Gerichte zwischen Innovation und Tradition vor und zeigen, wie sich Kichererbsen für den Vorrat sterilisieren lassen. Beim gemeinsamen Essen werden die Leckereien in geselliger Runde verköstigt. Pro Gang dürfen Sie sich auf 2-3 unterschiedliche Speisen freuen.

Zeit und Ort: 18.00 – ca. 21.30 Uhr, Breiten-Hof in Pieterlen

Preis: 115.- pro Person, inkl. Material

Anzahl Teilnehmende: 7-8 Personen



ANMELDUNG UND KURSLEITUNG:

Monika Tellenbach
Bürenstrasse 50a,
2542 Pieterlen
078 721 92 64
info@breiten-hof.ch