



Themen-KOCHKURS

Vegetarisch auf neapolitanische Art

Die Vielfalt der Gemüseküche Neapels



Die neapolitanischen Gemüsegärten – Immer schon im urbanen Gefüge integriert, erblickt man sie auf großen weiten Flächen einiger Klöster oder winzigen grünen Flecken zwischen den Häusern. Überall werden je nach Jahreszeit jene Gemüse, Hülsenfrüchte und Obstsorten angebaut, die den Kern der kulinarischen Tradition ausmachen. Im Laufe der Jahrhunderte haben die Neapolitaner eine Fülle an köstlichen Rezepten auf Basis von Gemüse und Obst entwickelt. Die Kochbuchautorinnen Dario & Manuela Santangelo weihen dich in diese genussreiche und vielfältige Kochwelt ein, bieten gastrosophische Einblicke und wertvolle Informationen über vollwertige Gerichte der neapolitanischen Gartengemüsetradition.



Preis inkludiert Kochkurs & Abendessen, alle Zutaten, einen Aperitif mit Snack, ein Glas Wein, Caffè und Rezepte. Schürze und Werkzeuge stehen zur Verfügung.
EUR 150,- inkl. Mwst pro Person
Dauer: 15.00 bis 21.30 Uhr



Veranstaltungsort
terre del SUD Cooking & Business Lounge
1080 Wien, Neudeggasse 8, Top 2

Fragen & weitere Infos
info@terredelsud.at • Dario: +43 699 10084287



ACHTUNG

Speisen für Vegetarier geeignet.
Speisen für Veganer nicht geeignet.
Enthalten Gluten und Laktose.

Hier gleich buchen 