

Sichern Sie sich rasch einen Platz! Jeder Kurs dauert 1 Abend. Auf Anfrage für Gruppen von 8-14 Personen, (Geburtstag, Firmen- Weihnachtsessen, andere Events) **GESCHENK–GUTSCHEINE**

**BROT & HEFETEIG-Spezialitäten Fr. 130.00 Donnerstag 11. Jan 1:30–ca. 22:30 h**

Brot backen liegt im Trend! Der verführerische Duft aus dem Ofen ist die Mühe wert. Vollkornbrote, Nussbrot, feiner Sonntags-Zopf, Gugelhopf, Laugenbrötli, Brioche, pikantes Blumenbrot, Hefegebäck mit Mandelfüllung und vieles mehr. Sie erfahren wertvolle Tipps von Hefe bis Kürbiskernen. Alles zum Mitnehmen.

**INDONESISCH Bali & Java Fr. 140.00 Donnerstag 18. Jan. 18:30– ca. 22:30 h**

Der Reichtum der Indonesischen Küche entfaltet sich in der berühmten Reistafel. Gerichte aus Java & Bali zaubern eine exotische Note in den Speiseplan. Den Rezepten wird oft Palmzucker und Kokosmilch und Raspel zugefügt. Was in Kombination mit pikanten Zutaten mildernd wirkt. Sie lernen natürlich auch die berühmten Satés (Fleischspießchen) zu zubereiten mit der umwerfend guten Erdnuss Sauce.

**DIE BESTEN CURRYS Fr. 140.00 Donnerstag 1. Febr. 18:30-ca. 22:30 h**

Eine Auswahl an speziellen Curry-Rezepten vorwiegend aus der Indischen Küche. Wir bereiten auch selber eine feine exotische Curry-Mischung zu. Fisch-, Chicken-, und Lamm-Currys in sämigen Saucen, begleitet von Reis und einem „Daal“ (Linsensauce). Auch ein feines Gemüse-Curry ist dabei. Alle Gerichte zum Vorbereiten. Ein süsser Abschluss darf auch nicht fehlen.

**ITALIEN & PASTA. Fr. 140.00 Donnerstag 8. Febr. 18:30 ca. 22:30 h**

Sie werden staunen, wie rasch und fein Sie selber Pasta-Teig herstellen können. Daraus lassen sich verschiedene gefüllte Ravioli und Nudeln mit schmackhaften, unkomplizierten Saucen herstellen. Mit Antipasti und einem leckeren italienischem Dessert ergänzen wir unser Schlemmermahl.

**CHINESISCH Kochen I Fr. 140.00 Donnerstag 1. März 18:30-ca. 22:30 h**

Wer liebt sie nicht die würzige, leichte und gesunde China Küche mit all ihren raffinierten Speisen. Sie werden vertraut mit der Technik des Rührbratens und dem Dämpfen im Bambuskörbchen. Ob mariniertes Gemüse, Dampf-Fisch, Kung Pao Huhn oder ein echtes Sweet & Sour, es schmeckt alles wunderbar.

**APÉRO-Delights & Wein Degustation Fr. 150.00 Freitag 16. März 19:00- ca. 23:00h**

Dieser Kurs bietet mehr als ein gewöhnlicher Apéro. Feine Häppchen, dazu ausgewählter Wein! Viele leckere Kleinigkeiten aus Teig und Gemüse. Eine Freude für Augen und Gaumen. Alles zum Vorbereiten. Zu den Häppchen geniessen wir 5 verschiedene Weine. Wir erfahren Wissenswertes über Wein & Degustation. Ein genussvoller Abend mit vielen Tipps. Und... es gibt sogar hier ein Dessert, eine Truffes-Torte dazu Portwein!

**SPARGELN Fr. 140.00 Donnerstag 26. April 18:30– ca. 22:30 h**

Der Frühling und Spargeln gehören zusammen. Neben der klassischen Zubereitung gibt es unzählige schmackhafte und interessante Gerichte. Ob als Apéro-Häppchen, zur Vorspeise, als Beilage oder als Hauptgang; Spargeln in Grün oder Weiss sind immer eine Delikatesse. Lassen sie sich von der Vielfalt überraschen. Ein Dessert (ohne Spargeln) ist wie immer auch dabei.

**SUSHI Fr. 140.00 Donnerstag 3. Mai 18:30– ca. 22:30 h**

Das kalorienarme delikate Gericht aus Japan! Es gibt viele Wege wie man Sushi füllt und rollt. Ich vermittele kreative Ideen, stelle verschiedene Rezepte vor und zeige wie man Sushi einfach selber herstellen kann. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ob ganz vegetarisch oder mit rohem Fisch, Sie schmecken einfach wunderbar. Ein Dessert (kein Japanisches) rundet den Abend ab.

**FISCH-Gerichte, Sommerliche Fr. 140.00 Donnerstag 14. Juni 18:30– ca. 22:30 h**

Eine spezielle Auswahl an feinen Fisch-Rezepten. Geeignet für Gäste und zum Vorbereiten. Vom einfachen Gericht bis zum Fischbraten, vieles aus dem Backofen als Alternative zum Grillfleisch. Auch eine edle Vorspeise inkl. Apéro ist dabei ; ein feines Dessert darf auch nicht fehlen

**ORT:** Kreisschule Leimental, Bättwil; von Tramstation Flüh 2 Min. zu Fuss, neben COOP. Per Auto vor COOP rechts abbiegen. P vor dem Schulhaus. Küche ist im Parterre des rechten Gebäudetrakts.

**Anmeldung / Info:** Myrta Fink, Therwil / 061 721 03 50 / 076 544 94 96 / [fink@peppercard.ch](mailto:fink@peppercard.ch)

Vielen Dank für Ihr Interesse, ich freue mich auf Sie/Dich Herzlicher Gruss Myrta Fink