



Mezze

Beschreibung	Die libanesische Küche gilt international als besonders vielseitig und schmackhaft. Von den libanesischen Speisen sind vor allem die kleinen Vorspeisen namens Mezze bekannt. Sorgfältig garniert, gut und ausgeglichen gewürzt, sind die Köstlichkeiten ein Fest für Augen und Gaumen. Typische Zutaten sind Kichererbsen, Tahin, Joghurt, Auberginen, Tomaten, Oliven und vieles mehr. Die Leckerbissen werden oft mit Kreuzkümmel und Koriander gewürzt und abgeschmeckt. Tauchen Sie ein in die duftende Welt von 1001 Nacht und geniessen Sie die vielfältigen Aromen einer noch unverfälschten Küche.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Die libanesische Küche und ihre Eigenschaften• Gewürze des Orients• Teigtaschen, Falafel, Hummus & Co.
Voraussetzung	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.
Zielgruppe	Alle, die gerne Neues entdecken und die Vielfalt der orientalischen Küche kennenlernen möchten.
Lernziele	Sie erhalten Einblick in die libanesische Küche, deren Zutaten und Gewürze. Köstliche, würzige Gerichte können Sie nach diesem Kurs selbst herstellen.
Zusatzinfo	Mezze eignen sich als Vorspeise, Hauptspeise, Party-Mitbringsel, Zwischenverpflegung oder sogar als Picknick.
Datum	19.06.2019 / E_1302643
Zeit	18:00 - 21:00 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 100.00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
klubschule.ch





Mezze

Durchführungsort

Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Mi	19.06.2019	18:00 - 21:00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
klubschule.ch

