

Vareniki - Die vegetarischen Taschen mit Kartoffeln oder Frischkäse

Vareniki - diese vegetarischen Taschen mit Kartoffeln oder Frischkäse, - sind vielleicht weniger bekannt als die Pelmeni, die Taschen aus Nudelteig mit herzhaftem Fleisch. Sie schmecken aber genauso lecker! In diesem Kurs lernen Sie, wie man die Vareniki zubereitet - ob gekocht oder gebraten, serviert mit Schmand oder Butter. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise und erfahren Sie, wie man diese Gaumenfreude richtig zubereitet!

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Restebehälter, Getränk.

Kurs-Nr.	92-007 (Semester: 2/25)
Dozentin/Dozent	Marina Lüpken
	Freitag, 14.11.2025, 18:00 - 21:00 Uhr
Daten und Kosten	22,50 Euro zzgl. Zutatenumlage
Veranstaltungsort	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche Freiherr-vom-Stein-Str. 1, 49716 Meppen Nicht rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Nicola Weiß

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
14.11.2025	18:00 - 21:00 Uhr	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche