

# Gartenlust trifft auf Kochkunst



## KOCHKURS *Alles Spinat!*

*-leckere Alternativen zum gewöhnlichen Blattspinat-*

**Montag, den 3. Juni 2019  
von 18 bis ca. 22 Uhr**

**im „Tlò Plazores“ - rustic cuisine  
in Via Plazores  
in St. Vigil in Enneberg**

Es muss nicht immer Blattspinat sein. Es gibt schmackhafte Alternativen, die ebenso im heimischen Garten oder Wildnis wachsen und wie Spinat verwendet werden können: Dazu zählen der Erdbeerspinat, Baumspinat, Gartenmelde, Guter Heinrich und Brennessel. Bäuerin und **Gartenführerin Sabine Schrott** vom Felderhof in Gais/Uttenheim erklärt Ihnen von deren Anbau, Ernte, Verwendung und Inhaltsstoffen. Mit der **passionierten Köchin** und **Besitzerin** von „Tlò Plazores“ - rustic cuisine **Ulrika Rubatscher** zaubern Sie folgende Gerichte:

\*\*\*

*„Modern“ gesurttes Carpaccio vom Ochsen Girello an Guten Heinrich-Erdbeerspinat-Himbeer-Senf  
Spielereien-Brennesseltörtchen- zweierlei Graukäse- Früchte vom Erdbeerspinat- rote Gartenmelde mariniert  
Confit von der Lammshulter- Kartoffelblattlan- geschmolzener Baumspinat-Lasagnette  
Panna cotta alla ricotta -frische Erdbeeren -Guter Heinrich-Bachminze-Schokoladen-Pesto*

\*\*\*

Die Südtiroler Bäuerinnenorganisation zusammen mit „Tlò Plazores“ - rustic cuisine in St. Vigil in Enneberg und den Frauen im Hotelier- und Gastwirteverband freuen sich, wenn Sie bei der dritten Ausgabe der gemeinsam organisierten Kurse „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ mit dabei sind!



*Aus unserer Hand*

**Anmeldung bei SBB Weiterbildungs-genossenschaft  
0471 999 365 oder [weiterbildung@sbb.it](mailto:weiterbildung@sbb.it)  
Kosten pro Teilnehmer: € 50,00 + Mwst.**