

## X0307332 Persisch, weihnachtlich, vegetarisch – ein Fest der Aromen

Beginn	Samstag, 13.12.2025, 10:00 - 13:30 Uhr
Kursgebühr	58,00 €
Dauer	1-mal
Kursleitung	Zohre Shahi
Informationen	Getränke für den eigenen Bedarf, Behälter für Reste, Geschirrhandtücher, eine Schürze und ein scharfes Messer. Bitte seien Sie pünktlich am Kursort. Parken: Parkplatz Schulzentrum am Dörnweg. Die Lehrküche befindet sich im Erdgeschoss, Raum 039, auf der rechten Seite hinter dem Haupteingang.
Kursort	Lehrküche, Dörnweg 53, 65760 Eschborn

Die persische Küche zeigt, wie reichhaltig und aromatisch pflanzliche Zutaten sein können. In diesem Kochkurs widmen wir uns einer festlichen, weihnachtlichen Variante der persischen Küche. Als Vorspeise servieren wir eine wärmende, aromatische Suppe. Das Hauptgericht ist ein köstliches Schmorgericht mit Nüssen, Granatapfelmark und Kürbis – eine harmonische Kombination aus süßen, säuerlichen und herzhaften Aromen. Dazu gibt es duftenden Basmati-Reis, veredelt mit Safran. Eine passende, weihnachtliche Beilage ergänzt die Hauptspeise und rundet das Geschmackserlebnis ab. Zum krönenden Abschluss verwöhnen wir uns mit einem Dessert: einem saftigen Dattel-Walnuss-Kuchen. Ein Festmahl – wärmend, aromatisch und einfach himmlisch!

Die Lebensmittelkosten (28 Euro) sind in der Kursgebühr enthalten.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
13.12.2025	10:00 - 13:30 Uhr	Eschborn, Heinrich-v.-Kleist-Schule, Lehrküche

[zur Kursdetail-Seite](#)