

Z0307363 Kulinarische Vielfalt des Nahen Ostens

Beginn	Samstag, 19.09.2026, 10:00 - 14:00 Uhr
Kursgebühr	69,00 €
Dauer	1-mal
Kursleitung	Zohre Shahi
Informationen	Getränke für den eigenen Bedarf, Behälter für Reste, Geschirrhandtücher, eine Schürze und ein scharfes Messer.
Kursort	vhs, 3.06, Alte Bleiche 5, 65719 Hofheim

Entdecken Sie die Vielfalt der nahöstlichen Küche, die von den kulinarischen Traditionen Irans, Israels und Palästinas geprägt ist. In diesem Kurs werden ausgewählte vegetarische Gerichte wie Hummus, Taboulé, Avocado-creme und Shakshuka gemeinsam zubereitet. Typisch für diese Küche sind frische Zutaten, aromatische Gewürze und vielfältige Kombinationen, die seit Jahrhunderten in der Region verbreitet sind. Viele dieser Speisen sind fester Bestandteil der Alltagsküche und zeichnen sich durch ihre Ausgewogenheit und Vielfalt aus. In diesem Kurs wird mit hochwertigen und regionalen Bio-Lebensmitteln gearbeitet. Die Lebensmittelkosten sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
19.09.2026	10:00 - 14:00 Uhr	Hofheim, vhs, 3.06

[zur Kursdetail-Seite](#)