



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

21. 10. 2016 REGIONALE KÜCHE IN DER 3B

KÄRNTNER SPEZIALITÄTEN ZUBEREITET VON DER 3B



Am 21. Oktober 2016 stand die Österreichische Küche am Lehrplan der 3B mit Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner. Mit Kärntner Kasnudeln, Kärntner Reindling, Frigga oder Kletzennudel kann man sich das sonnige Flair von Österreichs südlichstem Bundesland in die Küche holen. Die Kärntner Küche ist so vielfältig wie die Landschaften. Die Vielfalt verdankt sie den Einflüssen der umliegenden italienischen und slawischen Regionen.

Kärntner Kasnudeln - mit zerlassener Butter und Schnittlauch serviert - und ein Reindling als süße Nachspeise ist ein fleischloses, regionales Menü.



Lena Schöffauer & Viola Strohmaier, 3B

-- 1 --

