

Nudelvielfalt selbst gemacht – Von Ravioli bis Krautfleckerl

In diesem vielseitigen Nudelkurs dreht sich alles um selbstgemachte Teigwaren - von feinen Ravioli mit raffinierten Füllungen (z.B. Steinpilze, Kürbis, Spinat oder Faschiertes) über herzhafte gezupfte Nudeln für Topfennudeln mit Speck oder Krautfleckerl bis hin zu klassischen Suppen- und Bandnudeln. Ob fein gefüllt oder rustikal gezupft – dieser Kurs bietet für jeden Geschmack die passende Nudelvariation. Ideal für alle, die Teigwaren lieben und sie gerne selbst herstellen möchten.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 50,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und
Wissenswertes über heimische Lebensmittel
erfahren möchten

Mitzubringen: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben
mitnehmen.

Verfügbare Termine