

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

21.11.2025 14:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	21.11.2025 14:00
Ende	21.11.2025 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7,
	7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25,
	sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013372
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025