Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

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

19.02.2027 14:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	19.02.2027 14:00
Ende	19.02.2027 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013668
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at