Nudelwerkstatt

In diesem Workshop stellen wir verschiedene Nudelteige her: handgefertigte Variationen und Formen von der einfachen Tagliatelle über Ravioli und Tortellini. Auch „Krendln“, das traditionelle Merkmal der Kärntner Nudel, werden wir üben. Die Nudelvarianten werden saisonal gefüllt oder mit Soßen verfeinert. Ganz einfach zum Nachkochen für zu Hause.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	28,00 € TN-Beitrag exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, evtl. Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at