

---

## 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

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

### Verfügbare Termine