
Nudelwerkstatt - hausgemacht

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 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten. Die Kurskosten werden vor Ort in BAR kassiert.

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine