



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.

Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.11.2025