

## Die Nudelküche – Frühling auf dem Teller

Nudeln – sie zählen zu den beliebtesten Gerichten und bieten eine beeindruckende Vielfalt.

In diesem Kochworkshop vereinen wir steirische Regionalität mit italienischer Nudelkunst. Aus saisonalen Zutaten entstehen frische Nudelteige, die mit Hilfe von italienischen Techniken, zu ausgefallene Nudeln geformt und gefüllt werden. Von einfachen Fettuccine bis hin zu Spizzulus, saisonal gefüllten Ravioli und Culurgiones mit ihren "vernähten" Verschlüssen, ist alles dabei.

Leichte Saucen und frische Beilagen runden den Geschmack ab. Zum Abschluss genießen wir unsere Kreationen gemeinsam in entspannter Runde.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	56,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze, Leerbehälter

### Verfügbare Termine

#### 20.04.2026 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	20.04.2026 17:00
Ende	20.04.2026 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020364
Trainer:in	Sarah Ladler
Veranstalter	LFI Steiermark