

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

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	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