Die Nudelküche

Nudeln – sie zählen zu den beliebtesten Gerichten und bieten eine beindruckende Vielfalt.
In diesem Kochworkshop vereinen wir steirische Regionalität mit italienischer Nudelkunst. Aus saisonalen Zutaten entstehen frische Nudelteige, die mit Hilfe von italienischen Techniken zu ausgefallenen Nudeln geformt und gefüllt werden. Von einfachen Fettuccinen bis hin zu Spizzulus, saisonal gefüllten Ravioli und Culurgiones mit ihren „vernähten“ Verschlüssen, ist alles dabei. Aromatische Saucen und herzhafte Beilagen aus herbstlichen Zutaten machen den Genuss komplett.
Zum Abschluss genießen wir unsere Kreationen gemeinsam in entspannter Runde.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

26.04.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	26.04.2027 17:00
Ende	26.04.2027 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021644
Trainer:in	Sarah Ladler
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at