

Die Nudelküche – Frühling auf dem Teller, Frische KochSchule Feldbach

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 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:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

28.04.2027 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	28.04.2027 17:00
Ende	28.04.2027 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	6-0021782
Trainer:in	Sarah Ladler
Veranstalter	LFI Steiermark