

Schnelle Nudeln mit Soßen & gefüllte Nudeln

Schnelle Nudeln mit Soßen & gefüllte Nudeln

Nudeln herzustellen - mit und ohne Nudelmaschine - ist einfacher als Sie denken, kreativ und macht Spaß. Unter Anleitung stellen Sie verschiedene Teige in kleinen Mengen her, mit Weizen- oder Dinkelmehl, Weizengrieß und auch mit frisch vermahlenem Hirse- und Buchweizenmehl oder Haselnüssen für einen kräftigen Geschmack. Der Nudelteig wird u.a. mit Gewürzen aromatisiert und mit Kräutern natürlich eingefärbt. Außerdem werden Asia-Nudeln, Spätzle sowie Schokoladennudeln als besonderes Dessert hergestellt. Ebenso gibt es einen Strudelteig, der dem Nudelteig verwandt ist für einen Wiener Apfelstrudel. Als gefüllte Nudeln gibt es russische Pelmeni und chinesische Wantans. Dazu ein Saucenbüfett mit klassischen Nudelsaucen: Pesto & Tapenade, Tomaten, Pilzen, Gemüse, Wurst & Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten und Käse. Bitte Schürze, Kochmesser und Gefäß zur Mitnahme von ggf. Resten mitbringen. Die Lebensmittelumlage von ca. 10,00 EUR ist direkt an die Dozentin zu zahlen.

Dozent(en):	Jost, Ingeborg
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 30.03.2019 - Sa. 30.03.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	29,90 € (22,55 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine
30.03.2019

12:00 - 16:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche