

Herbstakademie: Schnelle Nudeln mit Soßen & gefüllte Nudeln

Herbstakademie: Schnelle Nudeln mit Soßen & gefüllte Nudeln

Nudeln herzustellen - mit oder ohne Nudelmaschine, ist einfacher als Sie denken, kreativ und macht Spaß. In kleinen Mengen stellen Sie verschiedene Teige her, mit Weizen- oder Dinkelmehl, Grieß und spezielle Teige z. B. mit Hirse- oder Buchweizenmehl, mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert und natürlich eingefärbt. Außerdem werden Spätzle, Schokoladennudeln und ein Strudelteig, der dem Nudelteig verwandt ist, für einen Wiener Apfelstrudel hergestellt. Als gefüllte Nudeln bereiten Sie russische Pelmeni und chinesische Wontons zu. Dazu ein Saucenbüfett mit klassischen und schnellen Nudelsaucen, wie Pesto und Käsesauce. Bitte Schürze, Kochmesser und Behälter für ggf. Reste mitbringen. Die Umlage für Lebensmittel und Skript von ca. 12,00EUR ist direkt an die Dozentin zu zahlen.

Dozent(en):	Jost, Ingeborg
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 12.10.2019 - Sa. 12.10.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

12.10.2019

12:00 - 16:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche