

Kurstage für Kurs 251305206 (Pasta Perfetta - Die Kunst der perfekten Nudeln)

In diesem Kurs erwartet Sie eine kleine Reise durch Italien mit seinen kulinarischen Grundlagen der Regionen und Landschaften. Wollten Sie schon immer die einfache Tomatensauce herstellen und wissen, was diese beinhaltet? Die Rezepte sind schnell auf dem Tisch und manches Gericht braucht einzig und allein die Zeit, die auch Pasta zum Garen benötigt. Sie lernen u. a. kennen: selbstgemachte Tortellini, Mozzarella-Stäbchen, Gnocchiherstellung mit leckerer Soße, Tarte mit Ricotta und Oliven, Kräuterknödel mit Tomatensauce und Salzeibutter, Käsepolenta mit Tomatensauce.

Wichtig für Kochkurse

Bitte bringen Sie Schürze, Behältnisse für Kostproben und ein Getränk mit. Die Lebensmittel werden von der Kursleitung eingekauft. Sie rechnet den anteiligen Kostenbeitrag mit den Teilnehmenden direkt im Kurs ab. Wenn Sie absagen, nachdem die Lebensmittel eingekauft worden sind, stellen wir Ihnen Ihren Anteil an den Kosten in Rechnung. Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung mit, ob Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder sich vegetarisch bzw. vegan ernähren. Nur so kann dies ggf. berücksichtigt werden.

Datum	Uhrzeit	Ort
16.05.2025	17:00 - 20:45 Uhr	Offenburg Vhs 201 Kochstudio