



AUSGEBUCHT! Pasta Pasta!

Kursbeginn: 11.04.2025

Beginn: 18:30 Uhr

Ende: 21:30 Uhr

Beschreibung:

Küchenchef Massimiliano Detta zeigt Ihnen eine alte italienische Kunst aus erster Hand. Pasta ist eine traditionelle Zutat in der Küche Italiens. Nudeln als unverzichtbarer Bestandteil des italienischen Menüs gibt es in unzähligen Variationen: Spaghetti, Penne oder Tagliatelle sind vielfach bekannt, ebenso lecker schmecken Orechiette, Fussilli und hausgemachte Gnocchi. Lernen Sie einige unterschiedliche Nudelformen und ihre Herstellung kennen.

Wir bereiten den Teig nach original italienischem Rezept zu und produzieren unsere eigenen Nudeln. Nach nur wenigen Minuten im kochenden Salzwasser ist die frische Pasta genussfertig - ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Begeistern Sie sich selbst und Ihre Gäste mit selbstgemachter Pasta. Einige Sorten können sogar ohne Nudelmaschine produziert werden! Passend zu den frischen Nudeln kochen wir Sugo und Pesto in mehreren Variationen. Freuen Sie sich auch hier auf das eine oder andere Geheimnis aus Italien!

Inhalte:

- Herstellung des Nudelteigs
- Verwendung der Nudelmaschine
- Verschiedene Nudelsorten - von Ravioli bis Gnocchi
- Schmackhafte Sugo-Rezepte
- Tipps und Tricks der italienischen Küche

Referent: Massimiliano Detta (Küchenchef, diätetisch geschulter Koch)

Seminarbeitrag: 55,- inkl. Pausengetränken, Rezepten und den frischen Nudelgerichten

Zielgruppe: Alle Interessierten.

Max. TeilnehmerInnenzahl: 14