Aufzeichnung Cookinar: Nudelvariationen

Cookinar: Gefüllte Nudeln selbstgemacht

Bei diesem Cookinar werden gefüllte Nudel aus verschiedenen Mehlen mit süßen und pikanten Füllungen zubereitet. Natürlich erlernst du auch das Krendeln von Nudeln.

Cookinar: Nudelvariationen - die Kunst der handgemachten gefüllten Nudeln mit Chefkoch Arnold Wigoschnig und Andrea Wedenig

Tauchen Sie ein in die Welt der gefüllten Nudeln und entdecken Sie, wie einfach es ist, diese in Ihrer eigenen Küche zuzubereiten. Unter der Anleitung von Chefkoch Arnold Wigoschnig erhalten Sie einen Einblick in die reichhaltige Palette von Füllungen, die von herzhaft bis vegetarisch reichen und die anschließend in hauchdünne Teigblätter gehüllt werden. Dieses Cookinar vermittelt Ihnen Schritt für Schritt die Kunst der Teigzubereitung, des Füllens und des Versiegelns, sodass Sie in der Lage sind, eine Vielzahl von gefüllten Nudelsorten in Ihrem eigenen Zuhause zu kreieren.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Trainer:in	Roswitha Polessnig
	Arnold Wigoschnig
	Andrea Katharina Wedenig
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at