

Cookinar: Pastagluck zum Mitkochen – vom Grundteig bis zu Nudelspezialitäten

online-daheim-selbstgemacht

Lust auf selbstgemachte Nudeln in allen Farben und Formen?

In diesem interaktiven Online-Kochkurs zaubern wir gemeinsam bunte Teige, kreative Füllungen und echte Kärntner Kasnudeln. Einfach mitkochen, Fragen stellen und genießen!

Selbstgemachte Nudeln sind ein Genuss und mit ein wenig Know-how ganz einfach selbst gemacht! In diesem interaktiven Online-Kochseminar zeigt dir Profiköchin und Seminarbäuerin Monika Sohneg, wie du aus einem Grundteig bunte, kreative Nudelvariationen zauberst. Du lernst verschiedene Formen kennen, erhältst Ideen für köstliche Füllungen und bereitest als Höhepunkt echte Kärntner Kasnudeln zu. Dabei lernst du auch das „Krendeln“. Das Besondere: Du kochst live mit, kannst Fragen stellen und erhältst wertvolle Tipps direkt aus der Küche. Ob allein, mit Freunden oder der ganzen Familie – dieses Cookinar bringt kulinarischen Spaß und Nudel-Kudelmudel direkt zu dir nach Hause!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

[Beachten Sie die technischen Hinweise.](#)

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten

2 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag: € 30,00

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 3238