

262-4922 Pasta fatto a mano Frische Pasta und italienische Lieblingsgerichte

Beginn	Dienstag, 27.10.2026, 17:30 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	61,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 23,00.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Marina Meuser-Kasimir
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Pasta darf an diesem Abend ganz klar die Hauptrolle spielen. Gemeinsam stellen wir frische Nudeln selbst her und bereiten daraus sowie aus fertiger Pasta verschiedene Gerichte zu. Dazu gibt es aromatisches Tomatensugo, feine Gemüse-, Fleisch- oder Fischsaucen und natürlich eine klassische Lasagne al forno. Dabei lernen wir wichtige Grundlagen rund um Pastateig, Saucen und Zubereitung kennen. Ein genussvoller Kochabend für alle, die italienische Küche lieben und Pasta in unterschiedlichen Varianten selbst ausprobieren möchten.

Bitte mitbringen:

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, scharfes Messer, Getränk und evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
27.10.2026	17:30 - 21:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)