

J4956 La Pasta fatta a mano – Nudeln wie bei Nonna

Beginn	Samstag, 25.10.2025, 11:00 - 15:00 Uhr
Kursgebühr	60,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 20,00.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Pascal Theimer
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

In diesem Kochkurs wird echte Pasta-Leidenschaft geweckt: Gemeinsam kneten wir Teig wie bei der italienischen Nonna, formen Tagliatelle, füllen Ravioli oder Tortelloni und kochen passende Soßen wie Salbeibutter, Ragù di Salsiccia und frisches Pesto. Neben Tipps zur Teigverarbeitung und Rezepten mit Gelinggarantie gibt's jede Menge Dolce-Vita-Feeling für zuhause – purer Genuss für alle Pasta-Fans!

Bitte mitbringen:

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
25.10.2025	11:00 - 15:00 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)