

## Cookinar: Nudelvariationen - die Kunst der handgemachten gefüllten Nudeln

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 herhaft 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.

### **Was ist ein Cookinar?**

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

**Information**

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	30,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

**Verfügbare Termine**