

Ebenrain Kurse

9.105 Pasta einfach selber machen

Pasta gibt es in zahlreichen Formen und Farben und verarbeitet in nahezu unzähligen Gerichten. In diesem Kurs geht es darum, Pasta selber herzustellen, Pasta zuzubereiten und Pastavariationen zu geniessen.

Ernährung und Kochkurse - Programm Sommer 2026

Inhalt	Pasta ist für viele das absolute Lieblingsgericht. Und hausgemacht sind Teigwaren besonders fein. Im Kurs erfahren Sie, wie das geht: wir kneten, rühren und walzen unseren Pastateig selbst. Auf verschiedene Weise und mit unterschiedlichen Geräten können Sie Ihren Pastateig zu feinen Tagliatelle, Ravioli oder Tortellini verarbeiten. Dabei tut sich mit den unterschiedlichen Pastaformen und mit schmackhaften Rezepten eine riesige Welt des Genusses auf. Das lässt die Herzen von Pastaliebhabern höher schlagen.
Leitung	Kerstin Zuk, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
Referenten	
Kursort	Ebenrain, Gebäude Nr. 5, Kursküche
Datum/Zeit	Donnerstag, 4. Juni 2026 17.00 - 21.00 Uhr
Anmeldung	bis spätestens 6. Mai 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.
Kosten	Fr. 95.-- inkl. Material und Dokumentation
Bemerkung	