



Kochkurs – Pasta „fatto a mano“

Gutes Essen verbindet – und selbstgemachte

Pasta erst recht!

In diesem Kurs dreht sich alles um frische Pasta. Gemeinsam

bereiten wir verschiedene frische Nudelteige zu - drehen, füllen und schichten Pasta und erleben, wie viel Freude es bringt, Pasta selber zu machen.

Wir teilen Erfahrungen, probieren Neues und genießen am Ende Pasta „satt“.

Ob du Anfänger bist oder schon Erfahrung hast – Du bist herzlich willkommen zum

Ausprobieren und Genießen.



Rote Beete Gnocchi auf Wasabischaum

Zweifarbige Ravioli mit Frischkäse-Thymian

Tortellini mit Kräuterseitlingen, Jus des mer

Topflasagne mit Kürbis, Walnusspesto und Mangold



Datum:	17.04.2026
Uhrzeit:	18 – 22 Uhr
Ort:	PEP Neuperlach
Preis*:	89 €

Bitte melde Dich über den „Buchen“ Button an oder schreibe mir eine E-mail an uta_kocht@gmx.de und sichere Dir Deinen Platz. Alle weiteren Details erhältst Du per Email. Deine Fragen beantworte ich gerne.

Ich freue mich auf einen leckeren und unterhaltsamen Abend!

Uta kocht!

*) Preis beinhaltet, Lebensmittel, Wasser, Aperitif, Raummiete