



**Themen-KOCHKURS**

## Tortellini & Ravioli – die kreativen Füllungen

Entdecke die Technik, um köstliche Füllungen für Ravioli und Tortellini zu kreieren



In wenigen Schritten lernst du, wie man eine Füllung für frische gefüllte Pasta selbst entwickelt. Neben den traditionellen Füllungen für Teigtaschen kreieren Köche heutzutage neue und köstliche Kombinationen durch eine einfache Technik. Die Kochbuchautoren Dario & Manuela Santangelo weihen dich in diese genussreiche simple Technik ein. Ob aus Fleisch oder Fisch, Käse oder Gemüse, reich an Gewürzen oder nicht, **kreiere gemeinsam mit uns deine Lieblingsfüllung.**



**Preis inkludiert** Kochkurs & Abendessen, alle Zutaten, einen Aperitif mit Snack, ein Glas Wein, Caffè und Rezepte. Schürze und Werkzeuge stehen zur Verfügung.

EUR 150,- inkl. Mwst pro Person

Dauer: 15.00 bis 21.30 Uhr

### Veranstaltungsort

terre del SUD Cooking & Business Lounge  
1080 Wien, Neudeggasse 8, Top 2

### Fragen & weitere Infos

info@terredelsud.at • Dario: +43 699 10084287



### ACHTUNG

Speisen für Vegetarier und Veganer nicht geeignet.  
Enthalten Gluten und Laktose.

Hier gleich buchen 