



**Themen-KOCHKURS**

## Minestre di pasta – 20 Minuten für eine kreative Mahlzeit

„One Pot“ auf italienische Art, ausgewogene Ernährung schnell zubereitet



**Im Topf brodeln zusammen mit der Pasta Hülsenfrüchte, frisches Gemüse oder gar Kartoffeln?** Das ist die Magie der MINESTRE DI PASTA, eine der ältesten Kochtechniken Süditaliens. In kürzester Zeit entstehen Gerichte mit überzeugendem Geschmack, wunderbar einfach in einem Topf gekocht und perfekt für eine ausgewogene Ernährung. **Kochbuchautoren Dario & Manuela Santangelo** weihen dich in wenigen Schritten in diese Kochtechnik ein und vermitteln Wertvolles zur Qualitätserkennung von Pasta, über die „Restküche“ und zur Auswahl passender Zutaten zum **Experimentieren eigener Kreationen**.



**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, Neudegggasse 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**