



KOCHKURS

„Noodles around the world“ Glasnudeln ~ Kasnudeln & Co.

INHALT:

- ❖ **Menü**
- ❖ **Weinbegleitung von unseren Winzerpaten**
 - Weingut Bründlmayer | Langenlois
 - Weingut Josef Dockner | Göttweig
 - Weingut Dürnberg | Falkenstein
- ❖ **Rezepte**

Egal ob österreichisch, asiatisch, indonesisch, italienisch oder wie auch immer - weil Nudeln immer gehen haben wir uns gedacht, dieses Mal widmen wir einen unsere Kochkurse der nudeligen Vielfalt! Das beliebteste Essen weltweit sind Nudelgerichte! Lasst uns gemeinsam in die kreative Vielfalt der Nudelwelt eintauchen!

1

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Was wir heute kochen:

Glasnudelsalat

Gewürzthunfisch | Koriander | Chili | Sesam

<<>>

Indonesische Eiernudeln

mit Spicy Karamell~Hähnchen

<<>>

Kalbfleisch Ravioli

mit Tomaten Sugo

<<>>

Safran~Tagliatelle

mit Meeresfrüchten

<<>>

Kärntner Kasnudeln

<<>>

Caserecce Pasta mit Salsiccia

Bohnen, getrocknete Tomaten & Peccorino

<<>>

Topfenmousse

Rhabarber~Erdbeer Salat

Weinbegleitung:

Sauvignon Blanc 2018 | Josef Dockner

Grüner Veltliner Ried Käferberg 1. Lage 2017 | Weingut Bründlmayer

Riesling Reserve Peregrin 2017 | Weingut Dürnberg

Pinot Noir | Weingut Dürnberg