

## D3726 Eine Reise nach Apulien Pasta fresca di semola

Beginn	Sonntag, 21.06.2026, 10:00 - 15:00 Uhr
Kursgebühr	68,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Silvia Morlino
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

Wir bereiten gemeinsam frische Pasta aus Hartweizengrieß zu - ganz ohne Ei, so wie es in Apulien Tradition ist. Unter fachkundiger Anleitung lernen Sie, wie man Orecchiette, Cavatelli und Ravioli di semola formt - Schritt für Schritt, mit einfachen Techniken, die Sie auch zu Hause anwenden können. Dazu gibt es passende, authentische Saucen aus frischen Zutaten, die den Geschmack Apuliens auf den Teller bringen. Zum Abschluss genießen wir unsere selbstgemachte Pasta in geselliger Runde – fast wie in einer apulischen Küche! Bitte mitbringen: Schürze, Behälter für Kostproben. Die Materialkosten in Höhe von EUR 33,00 sind in der Kursgebühr enthalten.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
21.06.2026	10:00 - 15:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)