

Gefüllte Nudeln mit Balsamico-Birne

Rezept für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen:

300g Mehl (Nudelmehl/
Spätzlemehl)
3 Eier M Größe
Salz
2 Mittelgroße Birnen halbfeste Sorte
1 Zwiebel mittelgroß
2 EL Olivenöl
2EI Balsamico bianco
1 Prise Zucker
Salz/Pfeffer
4 Zweige Thymian
150 g Kräuterfrischkäse

Benötigte Utensilien:

Mehl zum arbeiten
1 Eiweiß
2 EL Butter
1 Glas mit einem Durchmesser von
5cm
Nudelholz
1 großer Topf
1 Pfanne
Pinsel
Schaumkelle
1 Gabel
1 Löffel
Parmesan nach Belieben
Schälmesser

Köstliche Birne trifft selbstgemachte Nudel. Das ganze wird mit einer leckeren Thymianbutter abgerundet. Das ist Herbstgefühl auf der kulinarischen Ebene und wird Sie und Ihre Seele wärmen und erfreuen..

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt pro Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Monika Fahlbusch aus der vhs Eschweiler.

Dienstag, 22.11.2022; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR je Haushalt