

V3916 Japanisches Fastfood: Miso-Ramen und Harumaki

Beginn	Freitag, 14.11.2025, 18:00 - 21:30 Uhr
Kursgebühr	24,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Mihoko Hogger-Seki
Informationen	Nudelholz, Getränk, verschließbares Gefäß, Küchentuch und Schürze.
Kursort	, Pestalozzistr. 12, 83301 Traunreut

Miso-Ramen ist sehr einzigartig, besonders wegen seiner leicht orangen Farbe. Es wird meistens zusammen mit Gemüse serviert. Die Zubereitung von Harumaki ist einfach und eignet sich hervorragend für Feiern oder als Teil eines gemischten Menüs. Die Hauptzutaten sind dünne Frühlingsrollenblätter, eine Füllung aus Gemüse wie Bambussprossen, Karotten, Shiitakepilzen, Glasnudeln und/oder Fleisch. Vegetarier bitte bei der Anmeldung angeben. Die Lebensmittelkosten werden mit der Dozentin verrechnet.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
14.11.2025	18:00 - 21:30 Uhr	Werner-von-Siemens-Mittelschule, Schulküche (K01), Traunreut

[zur Kursdetail-Seite](#)