



Ferienland
Bernkastel-Kues



MOSELREGION
Traben-Trarbach Kröv



Bernkastel-Kues, Dienstag, 19. November 2024

Pressemitteilung

Miniköche Gruppe Mosel entdeckt die italienische Küche: Traditionelles Ravioli-Kochen im Moselschlösschen

In diesem Monat traf sich die Miniköche Gruppe Mosel im Moselschlösschen in Traben-Trarbach und wagte einen kulinarischen Ausflug in die italienische Küche. Ermöglicht durch die Zusammenarbeit der Moselregion Traben-Trarbach Kröv und der Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH, besuchen die Miniköche regelmäßig verschiedene Gastronomiebetriebe und lernen die vielfältige Küche kennen. Dieses Mal stand die traditionelle Zubereitung italienischer Ravioli im Fokus.

Unter der Anleitung von Küchenchef Dennis begannen die kleinen Köche mit der Frage: Welche Soße passt am besten zu Nudeln? Neben Carbonara und Arrabbiata gewann die klassische Tomatensoße das Rennen. Um ihr das volle Aroma zu entlocken, setzten die Kinder die Soße frühzeitig an und ließen sie langsam köcheln. Parallel kneteten sie frischen Nudelteig, der anschließend ausgerollt und ausgestochen wurde. Gefüllt wurden die Ravioli mit cremigem Käse und in Tomatensoße, verfeinert mit Basilikum und Parmesan, war das Gericht ein voller Erfolg.

Für das passende Getränk sorgten die Miniköche an der Bar, wo sie einen erfrischenden, alkoholfreien Ipanema mixten. Limetten, Maracujasaft, Eis und Rohrzucker wurden gemischt und nach Belieben mit Früchten dekoriert – ein fruchtiger Genuss, der das Menü abrundete. Um das Essen stilvoll zu präsentieren, falteten die Kinder außerdem Servietten in Rosenform und gestalteten einen ansprechend gedeckten Tisch.

Wir möchten uns auf diesem Weg herzlich bei Dennis, Annika und dem ganzen Team vom Moselschlösschen in Traben-Trarbach für den tollen Nachmittag bedanken! Die Kinder hatten sehr viel Spaß und freuen sich schon auf ihr nächstes Miniköche-Treffen in der Villa Melsheimer in Reil.