

D3755 Causa Acevichada

| | |
|-------------|--|
| Beginn | Sonntag, 01.03.2026, 11:00 - 14:00 Uhr |
| Kursgebühr | 44,00 € Keine Ermäßigung möglich |
| Dauer | 1 Termin |
| Kursleitung | Sara Faber |
| Kursort | UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring |

Eine Causa Acevichada ist ein traditionelles peruanisches Gericht, das aus einer köstlichen Mischung von Kartoffelpüree und verschiedenen Zutaten besteht. Die Basis bildet die Causa, ein kaltes Kartoffelgericht, das mit Limettensaft, Chili und Gewürzen verfeinert wird. Die „Acevichada“-Variante bezieht sich auf eine Kombination mit Ceviche, einem beliebten peruanischen Fischgericht, bei dem der Fisch in Limettensaft mariniert und mit Zwiebeln, Koriander und Chili serviert wird. Bei der Causa Acevichada wird das Kartoffelpüree in Schichten angerichtet und mit dem Ceviche belegt, was zu einer erfrischenden und geschmackvollen Kombination führt. Das Gericht ist nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein echter Augenschmaus. Es ist perfekt für besondere Anlässe oder einfach, um sich selbst etwas Gutes zu tun! Bitte ein Geschirrtuch, eine Schürze und kleine Vorratsbehälter mitbringen. Die Materialkosten in Höhe von EUR 19,00 sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

| Datum | Uhrzeit | Ort |
|------------|-------------------|--|
| 01.03.2026 | 11:00 - 14:00 Uhr | Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7 |

[zur Kursdetail-Seite](#)