



KOCHKURS DER GESCHMACK DER ANDEN

In diesem **vegetarischen Kurs** lernen Sie Zutaten aus den peruanischen Anden kennen und erfahren, wie Sie drei typische Novo-Andine Gerichte aus dieser Region zubereiten können. Als Vorspeise gibt es eine **Causa de Choclo** (Riesenmais aus den Anden der mit einem Gelbe-Chili- und Käsedip vermischt wird). Danach bereiten wir einen köstlichen **Ajiaco de papas nativas** (Andenkartoffeln) mit Dicke-Bohnen und Käse zu, begleitet von einem farbenfrohen **Arroz a la jardinera** (Reis mit Erbsen und Karotten). Zum Nachtisch machen wir einen **Quinoa con leche und Aguaymanto** (Physalis), ähnlich wie Milchreis, aber der Reis wird durch Quinoa ersetzt.

Kursnummer: Pa3855F

Donnerstag 29.02.24

17.30-21.15 Uhr

Kurs geleitet

von Victor Mendivil

Bildungszentrum

am Antonplatz,

Bizetstraße 27

32,50 €

(ermäßigt 24,75 €)