

Leckereien aus unserer Klinik-Küche

Anders, als in vielen anderen Kliniken, wird im Marienkrankenhaus Kassel täglich frisch gekocht. Auf dem Speiseplan steht eine Vielfalt leckerer, liebevoll zubereiteter Gerichte aus der heimischen Küche, aber auch viele internationale, orientalische, asiatische, mediterrane Gaumenfreuden: egal ob vegetarisch, vegan, Fleisch- oder Fischkreationen, süße Schlemmereien, Backwaren oder Speisen bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Hier unser Rezept:

Schupfnudeln mit tomatisiertem Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen

1 große Aubergine
Salz
1 große Gemüsezwiebel
4 Zehen Knoblauch
2 große Zucchini
2 große rote Paprikaschoten
2 große gelbe Paprikaschoten
1 Dose geschälte Tomaten
2 EL Olivenöl
0.5 Tube Tomatenmark
3 TL Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian oder Salbei)
1 TL Zucker
Schwarzer Pfeffer
600g Schupfnudeln

Zubereitung:

Aubergine waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Auberginenstücke mit Salz würzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen, dann gründlich trocken tupfen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprikas längs halbieren und entkernen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini darin anbraten, dann die Paprika- und zuletzt die Auberginenstücke hinzufügen. Alles etwa 5 Minuten kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Geschälte Tomaten, Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian oder Salbei) und Zucker hinzufügen. Das Ratatouille bei mittlerer Hitze noch etwa 20 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Das Gemüse sollte am Ende der Garzeit noch etwas Biss haben. Zum Servieren das Ratatouille nochmals kräftig abschmecken.

Schupfnudeln in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rundeherum vorsichtig anbraten. Das Grillgemüse mit den Schupfnudeln auf einen Pastateller servieren.