

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:

Linguini mit Bärlauchpesto und Babymozzarella

Zutaten für 4 Personen

100g Bärlauch frisch oder gefrostet
100g Petersilie frisch
200ml Rapsöl
100g Parmesan, gerieben
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
50g Sonnenblumenkerne
150g Babymozzarella
200g Kirschtomaten
400g Linguini
Olivenöl

Zubereitung

Den Bärlauch und die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Dann die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl für einige Minuten anrösten. Nun den Bärlauch und die Petersilie mit den Sonnenblumenkernen in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Langsam unter Rühren das Rapsöl dazugeben, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend den geriebenen Parmesan unterrühren und das Bärlauchpesto mit Sonnenblumenkernen kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radicchio in feine Streifen schneiden und die gewaschenen Kirschtomaten halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und beiseitestellen. Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Kirschtomaten und den Radicchio in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Spaghetti, das Pesto und die Mozzarellakugeln dazugeben und unterschwenken. Beim Servieren noch ein paar Sonnenblumenkerne über die Pestonudeln streuen.