



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Fusilli mit Grillgemüse und Garnelen

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
400 g Salz	Fusilli oder Farfalle	Fusilli nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
1 1 2 1 1 2 EL etwas 80 ml 4 EL 4 EL	Rote Zwiebel Knoblauchzehe Paprika rot/gelb Kleine Aubergine Kleine Zucchini Olivenöl Salz, Pfeffer Gemüsebrühe Tomatenmark Schmand	Zwiebel und Knoblauch schälen, Knoblauch fein hacken und Zwiebel in feine Spalten schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in Stücke schneiden. Aubergine und Zucchini waschen, putzen und würfeln. <i>Gesamtes</i> Gemüse in einer heißen Pfanne im Öl unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Mit Brühe ablöschen. Tomatenmark und Schmand zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen.
200 g 1 EL	Kirschtomaten Rohrohrzucker	Tomaten waschen, putzen und halbieren. Zum Gemüse geben und zusammen 2-3 Minuten fertig garen. Mit Rohrohrzucker, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die abgetropften Nudeln unterschwenken.
300 g	Riesengarnelen, geschält	Die Riesengarnelen auftauen lassen und in 1 EL Olivenöl leicht anbraten. Mit etwas Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen.
		Die Gemüsepasta auf den Tellern verteilen und mit Thymianzweigen oder Basilikumblättern garniert servieren.