

## Schnelle Sommerküche: Nudelsalat mit Kürbis und Pfifferlingen



[caption id="attachment\_8966" align="aligncenter" width="709" caption="Schmeckt besonders gut auf der



Terrasse im Garten" [www.schmeck-den-sueden.de](http://www.schmeck-den-sueden.de)

[/caption]

Heute habe ich auf dem Weg nach Hause meinen ersten Kürbis in diesem Jahr gekauft. Beim Hokkaidokürbis entfällt das aufwendige abschneiden der Schale. Sehr Praktisch. Der Kürbis muss nur kurz heiß abgewaschen und mit einem scharfen Messer halbiert werden. Dann lassen sich die Kerne schnell und bequem mit einem Esslöffel ausstechen. Ein paar Nudeln habe ich immer zuhause. Pfifferlinge hatte ich noch vom Wochenende (selbst gesammelt). Der Rest war kinderleicht. Wir kochten einen sommerlichen Nudelsalat mit knackigen Pilzen und würzig-süßlichen Kürbis. Das Ergebnis: ein harmonisches Spätsommergericht mit kräftig, würzigem Geschmack und appetitliche Farben. Und das in 25 Minuten.

### Und so wird`s gemacht:

1. Dinkelnudeln (z.B. Penne) nach Packungsangabe kochen.
2. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge mit eine Küchenkrepp putzen. Gegebenenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Etwas Hokkaidokürbis in 2-3 cm lange und ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.
4. Rote Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden.
5. Nun in einer Pfanne die Pfifferlinge, Kürbisscheiben und die roten Zwiebeln in etwas Öl anbraten. Wer möchte gibt noch einige Knoblauchscheiben dazu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen (etwas Nudelkochwasser aufheben). Dann noch heiß in eine Schüssel geben.

7. Die gebratenen Pilze, Kürbis und Zwiebeln zu den Nudeln geben und mischen. Mit etwas Zitronensaft oder Essig, etwas Nudelkochwasser, Chili, Muskatnuss (besser Muskatblüte) und einer Prise Zucker abschmecken.
8. Zum Servieren mit Sonnenblumenkerne (oder Kürbiskerne) und Basilikum verfeinern.

**Tipp:** Schmeckt lauwarm als Salat. Wer möchte gibt noch geviertelte Cocktailtomaten dazu. Mit hausgemachten Basilikum-Zitronenpesto wird`s geschmacklich noch intensiver.