

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Montag, 16.09.2024**

**Nudelsalat mit Kürbis und Pilzen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Mayonnaise**

75 ml Milch, Zimmertemperatur  
20 g Senf  
etwas Salz  
150 ml Öl (geschmacksneutral)  
2 EL Zitronensaft oder Essig

**Für den Salat**

150 g Kürbis  
150 g Pilze, z. B. Champignons  
100 g Cocktailtomaten  
100 g Lauch oder Lauchzwiebeln  
50 g Bergkäse  
2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
150 g Nudeln (z.B. Penne)  
1 EL Currypulver  
etwas Balsamessig, hell

**Außerdem**

0,5 Bund Petersilie oder Schnittlauch



**Zubereitung**

1. **Für die Mayonnaise** Milch, Salz und Senf in ein dünnes, hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Nach und nach das Öl und den Zitronensaft zugießen. Abdecken und kalt stellen.
2. **Für den Salat** Kürbis, Pilze, Tomaten und Lauch putzen, bzw. abbrausen, trockentupfen. Kürbis in ca. 0,5 cm große Würfel, schneiden, Pilze und Cocktailtomaten evtl. halbieren, Lauch in dünne ca. 4-5 cm lange Streifen schneiden.
3. Bergkäse in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
4. In einer heißen Pfanne das Öl erhitzen. Pilze darin, rührend, ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.
5. Die Nudeln nach Packungangabe in etwas gesalzenem Wasser und 1 EL Curry kochen. In den letzten 3 Minuten der Kochzeit die Kürbiswürfel zugeben.
6. Nudeln und Kürbis abgießen, dabei ca. 100 g Nudelwasser auffangen. Die Nudeln und Kürbis ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.
7. Die Nudeln und Kürbis mit dem Lauchstreifen und den Pilzen vermischen.
8. Alles mit 80 g Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Nudelkochwasser, etwas Essig und den geschnittenen Kräutern vermengen. Zuletzt die Tomaten, Käsewürfel und die geschnittenen Kräuter untermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend anrichten und servieren.

**Tipp:** Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben. Wer die Majo fester möchte, nimmt mehr Öl. Wer das Dressing leichter möchte, nimmt 40 g Mayonnaise und 40 g Joghurt. Von der Mayonnaise wird für das Rezept nur die Hälfte benötigt. Der Rest hält sich im Kühlschrank gut 2 Wochen.