

# HERBSTLICHER NUDELSALAT

## mit Kürbis und Ziegenkäse



### Zutaten für 4 Personen:

250 g Pasta  
 400 g Hokkaido  
 2 rote Zwiebeln  
 4 Knoblauchzehen  
 2 EL Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer

### Dressing

1 TL Honig  
 1 TL Dijon-Senf  
 4 EL heißes Wasser  
 4 EL Olivenöl  
 4 EL weißer Balsamico  
 1 TL Salz  
 Pfeffer

### und außerdem

100 g Kürbiskerne, geröstet  
 und gesalzen  
 150 g Ziegenfrischkäse  
 frische Petersilie  
 Kürbiskernöl

Den Backofen auf 200° C Heißluft vorheizen. Den Kürbis entkernen, in 1 cm große Stücke würfeln, die Zwiebeln halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und grob hacken. Alles in einer ofenfesten Form verteilen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Bei 200° C für 15–20 Minuten rösten, bis der Kürbis schön weich ist.

Für das Dressing den Honig und den Senf mit dem heißen Wasser verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Das Olivenöl, den Balsamico und die Gewürze hinzufügen und alles kräftig durchschütteln.

Die Nudeln in gesalzenem Wasser al dente kochen.

Zwei Drittel der Kürbiskerne in einem Mixer fein mahlen. Die Nudeln abseihen (nicht abspülen!), noch heiß in eine Schüssel geben und sofort mit den gemahlene Kürbiskernen und dem Dressing mischen. Den warmen Kürbis und die Zwiebeln zu den Nudeln geben, alles gut durchmischen und etwas abkühlen lassen. Wer mag kann nochmal nachwürzen oder mehr Essig oder Öl hinzufügen.

Wenn der Nudelsalat nur mehr lauwarm ist, den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und vorsichtig unterheben. Mit den restlichen Kürbiskernen, frisch gehackter Petersilie bestreuen und etwas Kürbiskernöl beträufeln.