

**Kochen****Martin Gehrlein****Dienstag, den 13.09.2022****Nudelsalat mit Zucchini und Kürbis****Für 4 Personen****Zutaten**

2 Zucchini, mittelgroß, ca. 300 g  
200 g Hokkaido-Kürbis  
150 ml Olivenöl, ca.  
50 ml Balsamessig, hell  
300 g Nudeln, z. B. Stozzapreti oder Fusili  
etwas Salz  
1 Bund Basilikum  
1 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
0,5 Biozitron, Saft und abgeriebene Schale davon  
125 g Mozzarella, nach Belieben  
1 EL Kapern, nach Belieben

**Zubereitung**

1. Zucchini und Kürbis putzen. Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kürbis in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne 4 EL Öl portionsweise erhitzen. Zucchinischeiben darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Zucchinischeiben herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Kürbiswürfel im Bratfett anbraten. Mit Essig ablöschen und abkühlen lassen.
4. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.
5. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Knoblauchzehe abziehen und grob hacken.
6. Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, übriges Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren.
7. Nudeln abgießen und in eine Schüssel geben. Sofort mit dem Kräuterpüree mischen.
8. Zucchini, Kürbis mit dem Essigsud zu den Nudeln geben, alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Mozzarella abtropfen lassen und kleinschneiden. Mit den Kapern zum Salat geben. Anrichten und servieren.

**Tipp:** Der Nudelsalat schmeckt warm und kalt. Wenn der Mozzarella weggelassen wird und Nudeln ohne E verwendet werden, ist der Salat sogar vegan.