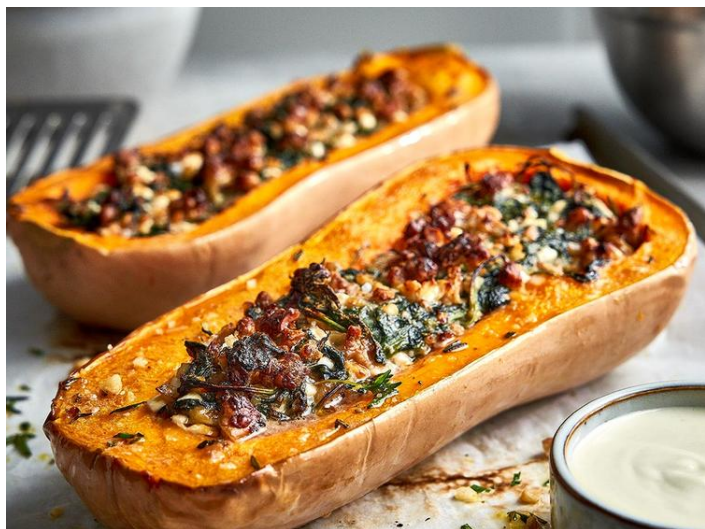


Butternut-Kürbis-Rezepte: 15 Ideen für die herbstliche Küche



Hallo Herbst, hallo Kürbissaison! Während draußen der erste Herbststurm tobt, zieht drinnen der **Butternut-Kürbis** ein und überzeugt wie jedes Jahr mit seiner **Einfachheit in der Zubereitung** und **raffinierten Rezepten**. Wenn **Kürbis-Curry**, **Kürbissuppe** oder **Ofenkürbis** abends dampfend auf dem Tisch stehen, willst du gar nicht mehr das Haus verlassen. Mach es dir also gemütlich, genieß die **Herbstküche** und bunte **Butternut-Kürbis-Rezepte**.

Herzhafter Herbst-Genuss

Kürbisauflauf mit Butternut

Schon Pläne für das Abendessen? Hol deine Auflaufform hervor und fülle sie mit Butternut-Kürbis, roter Paprika, Möhren, Lauch, Feta und Crunch aus Panko mit Kürbiskernen. Im heißen Ofen brutzelt der Herbstauflauf und verströmt sein köstliches Aroma. Bist du ein Fan davon, Gemüse zu dippen? Dann mach dir noch einen schnellen Kräuterquark dazu! [Zum Rezept](#)



[Kürbisauflauf mit Butternut](#)

Butternutkürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung

Bunter Herbst trifft auf kulinarischen Orient! Wie das aussieht? Genau so, wie dieser Butternutkürbis, der gefüllt ist mit orientalisch gewürztem Hackfleisch. Getoppt ist der gefüllte Kürbis mit Joghurt und knackig-fruchtigen Granatapfelkernen. Diese Kürbis-Gabel landet direkt in deinem Mund und trifft deinen Gaumen mit vollem Herbstgeschmack. [Zum Rezept](#)



[Butternutkürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung](#)

Cremiges Kürbis-Kokos-Curry

Butternut-Kürbis Rezepte gesucht? Hier trifft der orangene Kollege auf Kokosmilch im cremigen Curry – eine Vereinigung, der du nicht widerstehen solltest! Den

Butternut-Kürbis-Rezepte: 15 Ideen für die herbstliche Küche

letzten Kick geben aromatische Gewürze wie Garam Masala, Kurkuma und Zimt. Mit Reis serviert ist das ein knalliger Curry-Klassiker, der im Herbst auf deinen Teller gehört. [Zum Rezept](#)



[Cremiges Kürbis-Kokos-Curry](#)

Kürbisnudeln mit Hähnchen und Sweet-Chili-Sauce

Nudeln könntest du jeden Tag essen? Völlig verständlich, aber bring doch trotzdem mal etwas Abwechslung auf den Pastateller! Schnapp dir einen Butternutkürbis und mach mit einem Spiralschneider Gemüsenudeln aus dem Herbstgewächs. Dazu gibt's Hähnchen und Sweet-Chili-Sauce – einfacher, gesunder Genuss! [Zum Rezept](#)



[Kürbisnudeln mit Hähnchen und Sweet-Chili-Sauce](#)

Schwarzer Reis mit Kürbis und Nüssen

Ein simples Rezept im ausgefallenen Look – dank schwarzem Reis! Keine Sorge, du musst hier nichts färben.

Die außergewöhnliche Farbe kommt von einer natürlichen Pigmentierung der kleinen Körner. Früher landete dieser Reis nur auf den Teller der Oberschicht. Heute fliegt zusammen mit Butternutkürbis, Pekannüssen und Thymian direkt in deinen Mund. Das sieht nicht nur nach Herbst aus, es schmeckt auch so! [Zum Rezept](#)



[Schwarzer Reis mit Kürbis und Nüssen](#)

Spinatsalat mit Kürbis und Cranberries

Salate sind keine Sattmacher? Oh doch! Schmeiß deinen Ofen an und lass dort mit Olivenöl beträufelte Butternutkürbis-Stücke rösten. Die landen dann auf knackigem Endiviensalat und Babyspinat. Dazu gesellen sich noch Cranberries, Pekannüsse, Parmesan und eine Vinaigrette aus Senf, Honig, Olivenöl und Balsamico. Überzeugt vom kraftvollen Kürbis-Salat? [Zum Rezept](#)



[Spinatsalat mit Kürbis und Cranberries](#)

Butternut-Kürbis-Rezepte: 15 Ideen für die herbstliche Küche

Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch

Warme Suppen an kalten Herbsttagen lassen mein Herz höherschlagen... Aber Kürbissuppen bringen es zum Rasen. Tauchst du auch gerne deinen Löffel in eine Schüssel voll Cremigkeit? Dann zauber dir aus Butternutkürbis, Zitronengras, Ingwer und Kokosmilch dein ganz veganes Suppenglück. [Zum Rezept](#)



[Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch](#)

Butternut Kürbis aus dem Ofen

Snacktastischer Butternut! Ja, du musst den Kürbis nicht immer kompliziert zubereiten. Halte es ganz simpel, indem du ihn einfach längs halbst, die wenigen Kerne entfernst und die Hälften lecker füllst. Und das war es auch schon fast, denn den Rest übernimmt der Ofen. Dann kannst du dich genüsslich durch das zarte, buttrig-nussige und gefüllte Kürbisfleisch schlemmen. [Zum Rezept](#)



[Butternut-Kürbis aus dem Ofen](#)

Butternut-Kürbis Suppe

Von Kürbissuppen hast du mittlerweile genug? Schreib sie noch nicht alle ab, denn die Butternut-Kürbis Suppe ist besonders lecker! Kürbis, Möhren, Knoblauch und Zwiebeln entfalten nämlich erst im Ofen ihr Aroma, bevor es zur Gemüsebrühe in den Topf geht. Nach einer schnellen Runde mit dem Pürierstab verfeinern Kokosmilch, Zitronensaft, Muskatnuss und knusprig-karamellierte Kürbiskerne das knallige Herbstsüppchen. Zück den Löffel und schlürf los! [Zum Rezept](#)



[Butternut-Kürbis Suppe](#)

Süße Sünden & salzige Snacks

Kürbis-Brownies mit Pecannüssen

Butternut-Kürbis Rezepte müssen nicht immer herzhaft sein. Also verpass deinen Brownies heute ein herbstliches Update! Mit einem selbst gemachten Kürbispüree aus Butternutkürbis, Frischkäse und Pumpkin Spice stellst du die eine Hälfte des Teiges her. Die andere ist klassisch schokoladig. Den letzten herbstlichen Schliff bringen Pecannüsse in diese fudgy Brownies. Jetzt musst du nur noch backen und reinbeißen! [Zum Rezept](#)

Butternut-Kürbis-Rezepte: 15 Ideen für die herbstliche Küche



Kürbis-Brownies mit Pecannüssen

Kürbis-Pancakes

Frühstück ist Pancake-Zeit und Herbst ist Kürbiszeit. Was kommt also im Herbst zum Frühstück auf den Tisch? Richtig, Kürbis-Pancakes! Also ran an den Butternutkürbis, schnell ein Kürbispüree machen und zu cremigem Teig verarbeiten. Dann landen diese köstlichen kleinen Pfannkuchlein auch schon in der Pfanne und mit Ahornsirup getoppt in deinem Mund. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Pancakes

Kürbis-Pie mit Dulce de Leche

Kürbiskuchen – geht es noch amerikanischer? Wohl kaum, denn der Pumpkin-Pie ist ein traditioneller US-Nachtisch. Doch er hat auch mein Herz erobert und darf im Herbst nicht mehr auf meiner Kaffeetafel fehlen. Das Besondere bei diesem Kürbis-Pie: Dulce de Leche versüßt den Kuchen. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Pie mit Dulce de Leche

Frühstückspudding mit Kürbis und Chia-Samen

Bist du eher der Brot-Esser zum Frühstück oder darf es auch mal ausgefallener sein? Wie wäre es denn mal mit einem Pudding? Aber Finger weg vom fertigen Schoko- und Vanille-Pudding. Hier kommt Butternutkürbis ins Spiel! Als Kürbismus wird er mit Roibuschtee, Chia-Samen, Honig und Joghurt zu einem Pudding der anderen Art. Probier es selbst! [Zum Rezept](#)



Frühstückspudding mit Kürbis und Chia-Samen

Knusprige Kürbis-Bällchen

Wer kommt denn da angerollt? Eine knusprige Kürbis-Kugel! Greif schnell zu, sonst rollen sie zum Nächsten. Diese Bällchen aus Butternut-Kürbis, Kichererbsenmehl, Feta und jeder Menge Gewürze sind schneller aufgegessen, als du gucken kannst. Also gönn dir diesen herbstlichen Snack mit Joghurt-Dip. [Zum Rezept](#)

Butternut-Kürbis-Rezepte: 15 Ideen für die herbstliche Küche



Knusprige Kürbis-Bällchen

Kürbispommes mit Parmesan

Es gibt Pommes? Die kommen nicht an mir vorbei! Aber du fragst dich, warum die knusprigen Fritten so orange sind? Hier steckt keine Kartoffel in den Kesperstangen, denn auch Kürbis kann Pommes. Schneide den Butternutkürbis in dünne Stifte, lass sie mit Gewürzen im Ofen goldbraun backen und toppe sie danach mit Parmesan und Petersilie – überzeugt? Dann greif dir eine Pommes nach der anderen! [Zum Rezept](#)



Kürbispommes mit Parmesan