

10 herrliche Rezepte mit garantiertem Herbstfeeling



Wir haben den Sommer nun endgültig verabschiedet und starten voller Freude in die kältere Jahreszeit. Das bedeutet kuschelige Pullis, weiche Schals und vor allem: Wärmende, herzhaft, leckere Gerichte! Der Herbst bringt so einige herrliche Zutaten mit, die du unbedingt in deine Gerichte integrieren musst, solange sie erhältlich sind! Aus diesem Grund haben wir uns diesen Monat wieder umgesehen und unsere Lieblingsrezepte im Oktober gekürt. Von wohltuenden, warmen Salaten über sündhaft leckeres Gebäck bis hin zu gesunden Veggie-Spaghetti haben wir diesen Monat alles dabei! Stöber dich durch unsere Favoriten und lass dich zu neuen Geschmacks-Abenteuern inspirieren.

Warmer Salat mit Kürbis und gerösteten Blaubeeren

Kürbis ist aus unserem herbstlichen Speiseplan nicht wegzudenken! Geröstet aus dem Ofen schmeckt er besonders gut und entfaltet all seine köstlichen Aromen. Denise ist auf die grandiose Idee gekommen Blaubeeren ebenfalls zu rösten und in den Ofen zu packen. Dadurch entsteht eine tolle süß-saure Note im Salat. In Kombination mit geröstetem Mais, Kürbis- und

Granatapfelkernen und einem köstlichen Buttermilch-Dressing ergibt dies eine regelrechte Geschmacksexplosion! Einfach zum Dahinschmelzen. [Zum Rezept](#)



Warmer Salat mit Kürbis und gerösteten Blaubeeren ©
Denise Renée Schuster | Foodlovin

Black Forest-Brownie mit Rosmarin-Portweii-Kirschen, Vanillecreme und gesalzenem Pistazienkrokant

Christines Brownie zieht offiziell in den Dessert-Himmel ein, richtig? Hier trifft dunkle, vollwertige Schokolade auf Schwarzwälder-Kirsch-Aromen, wird dann von herrlicher Vanillecreme getoppt und mit salzigem Pistazienkrokant abgerundet. Das hört sich nicht nur himmlisch an,

10 herrliche Rezepte mit garantiertem Herbstfeeling

sondern schmeckt auch so und sieht genauso aus! Für Tage, an denen du dir mal so richtig was gönnen willst.

[Zum Rezept](#)



Black Forest Brownie mit Rosmarin-Portwein-Kirschen, Vanillecrème und gesalzenem Pistazienkrokant © Christine Garcia Urbina | trickytine

Zimtknoten mit Nougat

Schokolade umhüllt von einem warmen Teigmantel und Zimtaroma - geht es noch besser an kalten Tagen? Verenas Rezept weckt bei uns allemal das wunderbare Herbstfeeling. Die Zubereitung ist gar nicht so kompliziert, wenn man den 'Dreh' einmal raushat. Die köstlichen Gebäckknoten eignen sich ideal zum Kaffee mit Freunden oder für den nächsten Geburtstag. Wir werden dieses tolle Rezept definitiv ausprobieren, du auch? [Zum Rezept](#)



Zimtknoten mit Nougat © Verena Susanne Wohlleben | Nicest Things

Käse Pesto Kranz

Du möchtest gerne ein wohltuendes, würziges und einfach nur leckeres Gericht für verregnete und kalte Tage? Dann kommst du nicht drum herum Catrins Käse Pesto Kranz nachzubacken. Getrocknete Tomaten, Kräuterpesto, Appenzeller und ein Hauch von Chili verleihen dem Teigkranz einen ganz besonderen Geschmack und heben dieses Gericht von einem einfachen Snack zu einem waschechten Highlight am Sonntag Abend. [Zum Rezept](#)

10 herrliche Rezepte mit garantiertem Herbstfeeling



Käse Pesto Kranz © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Nusstangerl mit Glasur

Herbstzeit ist Nusszeit! Ob in Salaten, Kuchen oder Suppen - wir lieben den gewissen Biss in herzhaften und süßen Gerichten! In den tollen Nusstangen von Verena verstecken sich leckere Walnüsse, die perfekt zu Blätterteig und süßem Zuckerguss passen. Das Beste? Die Stangen sind super schnell zubereitet und fertig zum Genießen! [Zum Rezept](#)



Nusstangerl mit Glasur © Verena Peilikan | Sweets & Lifestyle

Herbstlicher Apfel-Gugelhupf mit geriebenen Äpfeln und Walnüssen

Da wir eine kleine Schwäche für Süßes haben, kommt jetzt noch ein Rezept für alle Naschkatzen: Ein Apfel-Gugelhupf mit Walnüssen. Ein absoluter Kuchentraum zum Herbst! Madeleine und Florian haben sich ordentlich ins Zeug gelegt und den perfekten Kuchen gezaubert, indem sie saisonale (und selbst angebaute) Äpfel für mehr Feuchtigkeit gerieben und den Teig mit gehackten Walnüssen verfeinert haben. Dieses Rezept garantiert nicht nur puren Geschmack, sondern auch eine wahnsinnig schöne Optik. [Zum Rezept](#)

10 herrliche Rezepte mit garantiertem Herbstfeeling



Herbstlicher Apfel-Gugelhupf mit geriebenen Äpfeln und Walnüssen © Madeleine Schuster & Florian Ankner | Das Backstübchen

Spaghetti-Kürbis mit Basilikum-Béchamelsauce

Kürbis mal ganz anders: Cremig, sahnig und super aromatisch! Aus dem im Ofen gebackenen Fruchtfleisch zaubert Lea Spaghetti-ähnliche Fäden und verfeinert diese mit einer frischen Basilikumpesto-Béchamelsauce, die perfekt zum fruchtigen Geschmack des Kürbis passt. Abgerundet wird das leckere Herbstgericht durch geröstete Pinienkerne und ein paar Extra-Tropfen Basilikumpesto. Einfach nur lecker! [Zum Rezept](#)



Spaghetti-Kürbis mit Basilikum-Béchamel-Sauce © Lea Green | Veggies

Gebackene Aubergine mit Tomate, Petersilie, Thymian und Ziegenkäse

[Ein ähnliches Rezept zum Nachlesen](#)

Low Carb Pizza mit Zucchiniboden

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Kürbis-Gnocchi

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Du möchtest deine Kreation auch in unserer Top 10 sehen? So simpel geht's: Mach eines unserer Rezepte nach und poste es mit diesem Hashtag auf Instagram - fertig! Und schon bist du im Lostopf für unsere Lieblinge des Monats. Viel Spaß beim Kochen, Backen und Fotografieren!

