

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Endlich ist es Herbst! Sehnsüchtig haben wir auf die Jahreszeit gewartet, die uns mit buntem Laub, klarer Luft und leckeren Zutaten den Alltag verschönert. Ob Pilze, Kürbis, Maronen oder alle möglichen Nussorten - diese leckeren Lebensmittel bereichern jedes Gericht. In Kombination mit Pasta sind sie jedoch das Nonplusultra! Unsere lieben Foodblogger sehen das ähnlich und haben uns ihre Lieblingsrezepte für herrliche Herbstpasta verraten, die für wärmende Genussmomente sorgen, wenn es draußen kälter wird.

Vegane Pilzpasta mit Sojanudeln

Zum Herbst gehören definitiv alle Arten von Pilzen! Integriert in Herbstpasta können wir nicht genug davon kriegen. Vegane Nudeln sind bereits seit einiger Zeit im Trend und gerade bei Intoleranzen, speziellen

Speiseplänen oder Diäten sehr beliebt. Denise hat sich für Soja-Nudeln zu ihrer Herbstpasta entschieden und sie mit allerlei Pilzen vom Markt und einer cremig-seidigen Soja-Sahnesauce verfeinert. Frische Kräuter vollenden das wunderbare Gericht und verwandeln es in ein echtes Highlight für gemütliche Abende. [Zum Rezept](#)



[Vegane Pilzpasta mit Sojanudeln](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Orechiette mit Kürbis, Pfifferlingen, Kürbiskernpesto und Salbeischaum

Wer sich mal so richtig was gönnen oder seinen Gästen etwas ganz besonderes kredenzen möchte, der sollte sich Lars' Rezept für Kürbispasta im Fine Dining-Style zu Herzen nehmen. Seine wunderbare Kreation aus allen

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit

Herbstlieblingen beeindruckt nicht nur optisch, sondern ebenso geschmacklich. Ein waschechtes Herbstpasta Highlight! [Zum Rezept](#)



Orecchiette mit Kürbis, Pfifferlingen, Kürbiskernpesto und Salbeischaum © Lars Spickers | Colors of Food

Ziegenkäse-Ravioli mit brauner Butter, Salbei, Honig, Walnüssen und Senf

Der Titel an sich hört sich schon köstlich an, oder nicht? Wir lieben Ravioli und besonders gerne gefüllt mit jeglichen Käsesorten. Verena hat himmlische Herbst-Ravioli gezaubert, indem sie Ziegenkäse mit Salbei, Honig und Walnüssen kombiniert hat - ein absoluter Volltreffer! Auch wenn du Pasta oder Ravioli noch nie selbstgemacht hast, traue dich! Das Ergebnis ist den Aufwand allemal wert! [Zum Rezept](#)



Ziegenkäse-Ravioli mit brauner Butter, Salbei, Honig, Walnüssen und Senf © Vera Wohlleben | Nicest Things

Radicchio-Pasta mit Walnüssen und getrockneten Tomaten

Radicchio ist ein viel zu unterschätztes Gemüse. Er ist vielseitig einsetzbar und furchtbar lecker! Das weiß auch Natalie zu schätzen und setzt das Gemüse gekonnt in einem wunderbar herbstlichen Pasta-Gericht ein. In der Pfanne mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili gebraten, gepaart mit knackigen Walnüssen und leckerer Tagliatelle schmeckt er einfach köstlich und ist somit der Star des Gerichts! Ganz eindeutig einer unserer Herbst-Lieblinge. [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Radicchio-Pasta mit Walnüssen und getrockneten Tomaten © Natalie Friedrich | Holunderweg 18

Kürbispasta

Natürlich müssen wir euch mit Rezepten zu Kürbispasta verwöhnen. Eine unserer absoluten Lieblingskombinationen! Hierzu benötigst du noch nicht einmal viele Zutaten und hast das Herbstgericht schnell zubereitet. Kleiner Aufwand - riesen Geschmack! Damit punktet Laura natürlich auf ganzer Linie. Ihre Kürbispasta schmeckt himmlisch und vereint alle Aromen, die wir lieben. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Pasta © Laura Jasmin Lammel | Try Try Try

Rosenkohlpasta mit Bacon und Ziegenkäsesauce

Diese wunderbare Pasta schreit nicht nur Herbst und Gemütlichkeit, sondern lässt uns förmlich dahinschmelzen. Süßer Rosenkohl mit Biss, rauchiger Bacon und eine cremige Ziegenfrischkäse-Weißweinsauce - was will man mehr? Jens' Rezept versetzt uns ohne Frage in den Herbstpasta-Himmel. Hier können wir nur empfehlen: Probiert es zu Hause aus, es lohnt sich! [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Rosenkohl-Pasta mit Bacon und Ziegenkäsesauce © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

Pasta mit Champignons und Pekannusspesto

Pasta und Pesto gehen Hand in Hand und repräsentieren einen italienischen Klassiker - keine Frage! Das wunderbare an diesem Gericht ist jedoch seine Wandelbarkeit. Das sehen unsere Foodistas genauso und haben ein herrliches Pekannusspesto mit Basilikum kreiert, das perfekt zu den Champignons und der leckeren Pasta passt. Super frisch und super lecker! [Zum Rezept](#)



Pasta mit Champignons und Pekannusspesto © Foodistas

Chili-Knoblauch-Nudeln mit Maronen-Sahne-Sauce

Dieses Pasta-Gericht schreit förmlich nach Herbst und kuscheligen Abenden zuhause. Anne hat ein Rezept für eine leckere Maronen-Sahnesauce entwickelt. Einfach eingekocht und püriert schmeckt diese Sauce zu allen Pastasorten, hier wurden sie mit Chili-Knoblauch-Nudeln kombiniert. Diese geben dem Gericht noch einen gewissen Kick! [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Chili-Knoblauch-Nudeln mit Maronen-Sahne-Sauce © Anne Klein | Frisch verliebt

Pasta mit Birne, Walnuss und Bergkäse

Birne und Walnuss **passen** ebenso wie Birne und Käse hervorragend zusammen. Werden alle drei Komponenten zusammengelegt, ergibt dies einen herrlichen Geschmack! Die Süße der Birne ergänzt sich ideal mit der Würze des Käses (wählt einen Bergkäse, der euch am besten schmeckt) und die Walnüsse geben dem Ganzen noch den nötigen Crunch. Probiert Marias und Perrys Rezept selbst aus! Es ist ein wahnsinnig leckeres und ausgefallenes Rezept für Herbstpasta! [Zum Rezept](#)



Pasta mit Birne, Walnuss und Bergkäse © Maria & Perry | Recipes & more

Herbstliche Karotten-Linguine mit Radicchio-Zwiebel-Gemüse

Wer eine geballte Ladung Frische und Vitamine zu seiner Pasta mag, sollte definitiv Ramins herbstliche Gemüse-Pasta zuhause ausprobieren. Die knackigen Karotten und Radicchio-Blätter sowie frische Tomaten und Frühlingszwiebeln verwandeln das Pasta-Gericht in eine wohltuende und gesunde Mahlzeit. [Zum Rezept](#)



25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit

Karotten-Linguine mit Radicchio-Zwiebel-Gemüse

©Kathrin Salzwedel | Klara's Life

Vegane Kürbispasta

Weiter geht's mit einer etwas anderen Art der Kürbis-Pasta. Catrin brät den Hokkaido-Kürbis in der Pfanne, blanchiert frische Erbsenschoten und gibt diese zu ihrer Basis-Sauce dazu. Abgeschmeckt wird das Gericht mit Paprika- und Chili-Pulver. Ein wirklich leckeres Herbstrezept! [Zum Rezept](#)



Vegane Kürbispasta © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Tagliolini mit Haselnuss-Bolognese

Du magst es fruchtig und knackig? Die Haselnuss-Bolognese von Tina sollte in diesem Fall genau deinen Geschmack treffen! Statt Fleisch benutzt sie Haselnüsse - im ersten Moment eine sehr gewöhnungsbedürftige Kombination, aber eigentlich können wir sie uns sehr gut vorstellen! Mit Ingwer und Chili verfeinert ergibt das Ganze ein leckeres und abwechslungsreiches Gericht, das durch die schwarze Pasta auch zu einem Hingucker auf dem Tisch wird. [Zum Rezept](#)



Tagliolini mit Haselnuss-Bolognese © Tina Kollmann | Food & Co

Schwarzwälder Schinken-Ravioli

An alle Genuss-Liebhaber: Aufgepasst! Diese wunderbaren Ravioli sind das perfekte wärmende Gericht mit unbestreitbarem Wohlfühlfaktor! Sascha und Torsten gestalten die Füllung mit original Schwarzwälder-Schinkenwürfeln, würzigem Bergkäse, Kräutern und Frischkäse für die Extra-Portion Cremigkeit. Weißwein, Sahne und Gemüsebrühe mit Kräutern und Gewürzen angereichert, ergeben die köstliche Sauce. Ein Hoch auf dieses tolle Herbstrezept! [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Schwarzwälder Schinken Ravioli © Die Jungs kochen und backen | Sascha und Torsten Wett

Kürbis-Pesto mit Ingwer und Salbei

Du möchtest ein aromatisches, wohltuendes Wohlfühl-Gericht für regnerische Tage? Dann solltest du dir bei Karins Rezept ein kleines Lesezeichen setzen. Sie verfeinert ihr klassisches Kürbis-Pesto mit frischem Ingwer und Salbeiblättern. Diese gewaltigen Geschmacksträger heben das Pesto auf eine ganz andere Stufe. Geröstete Kürbiskerne runden die Pasta final ab. Einfach köstlich! [Zum Rezept](#)



Pasta mit Kürbis-Pesto, Salbei & Ingwer © Karin Klemmer | Wallygusto

Wirsing-Walnuss-Pasta

Wirsing ist ja nicht gerade **jedermanns** Lieblings-Gemüse, aber wir lieben es! Ganz besonders in Pasta und in Kombination mit knackigen Nüssen schmeckt die Kohlsorte himmlisch und passt perfekt zu kalten, regnerischen Tagen. Die Sauce aus Mascarpone ist schnell zubereitet und mit ein paar Gewürzen einfach verfeinert. Eine super leckere Mahlzeit, um die Gourmet-Seele aufzuwärmen. [Zum Rezept](#)



Wirsing-Walnuss-Pasta

Spaghetti mit Schwarzkohl

Ein ausgewogenes Pasta-Gericht, ist meist schwer zu finden oder liegt durch eine Komponente am Ende doch schwer im Magen. Nikes Spaghetti mit Schwarzkohl, lassen das Gemüse im Rampenlicht stehen. Es wird

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit

lediglich durch Zwiebeln, Knoblauch und Chili unterstützt und mit Olivenöl angerichtet. Ein leckeres und leichtes Gericht. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Schwarzkohl](#) © Anika Launert | Nikes Herztanz

Pasta mit Kürbis-Salbei-Sauce und Kürbiskernen

Pürierte Kürbissauce mit Schmand, kross gebratene Kürbiskerne und aromatischer Salbei - genauso so sollte ein Kürbis-Pastagericht schmecken! Steffen und Sabrina haben sich wieder ein tolles Rezept für eine wohltuende Mahlzeit ausgedacht und überzeugen damit auf ganzer Linie. Kleiner Tipp: Es ist auch schnell im Feierabend zubereitet! [Zum Rezept](#)



[Pasta mit Kürbis-Salbei-Sauce und Kürbiskernen](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Pasta mit Salsiccia und Pilzen

Rauchig-würzige Salsiccia und saisonale Pilze mit Pasta ergeben ein perfektes Herbstgericht voller Aroma. Das Beste? Ines' Pasta-Gericht ist ein schnelles Feierabend-Rezept! Viel Geschmack und wenig Aufwand, das hört sich super an und schmeckt auch noch sehr lecker! [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Pasta mit Salsiccia und Pilzen © Ines Karlin | Münchner Küche

Spghettikürbis mit Spaghetti und getrockneten Tomaten

Wusstet ihr, dass aus Kürbis auch Spaghetti werden können? Das geht, und zwar mit einem tatsächlich sogenannten Spghettikürbis. Die Struktur des Fruchtfleisches erinnert an dünne Spaghetti - daher der Name. Julia gibt als Ergänzung noch originale Spaghetti dazu und nutzt die Kürbis-Basis für eine leckere Pasta mit gebratenem Speck und getrockneten Tomaten. Richtig lecker! [Zum Rezept](#)



Spghettikürbis mit Spaghetti und getrockneten Tomaten © Julia Zimmermann | Naschen mit der Erdbeerqueen

Pasta mit Champignons und Cashew-Sahne-Sauce

Wenn du dich vegan ernährst ist Hannahs Rezept bestimmt etwas für dich! Die Spaghetti sind aus Linsenmehl hergestellt und die Cashew-Sahne ist ebenfalls rein pflanzlich. Mit leckeren angebratenen Pilzen und süßem Lauch schmeckt das Gericht richtig herbstlich und lecker! Absolut gesund ist es natürlich auch. [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Pasta mit Champignons und Cashew-Sahnesauce © Hannah Frey | Projekt Gesund leben

Kürbis Gnocchi mit Thymianbutter

Gnocchi schmecken in allen Geschmacksrichtungen! Ob mit Süßkartoffel, Rote Bete oder Kürbis! Julias Rezept funktioniert ganz ohne Kartoffel, dafür mit Kürbis und Mehl. Ein sehr einfaches aber unglaublich schmackhaftes Rezept für die kleinen Leckerbissen. Mit Thymianbutter übergossen und Parmesan serviert schmecken sie einfach köstlich! [Zum Rezept](#)



Kürbis-Gnocchi mit Thymianbutter © Julia Weigl | Delicious Stories

Milchnudeln

Um die herbstlichen, herzhaften Geschmacksnoten ein wenig zu überraschen, haben wir sogar ein süßes Pastagericht für euch dabei. Klingt komisch? Sollte es aber nicht, denn Majas Rezept ähnelt einem, das bestimmt der ein oder andere Elternteil von euch schon oft gegessen

hat. Bei diesem Gericht werden die Nudeln in Milch und Sahne gekocht, mit Vanille abgeschmeckt und mit braunem Zucker und ein wenig Zimt serviert. Für alle Milchreis-Fans könnte dieses Rezept ein Volltreffer sein! [Zum Rezept](#)



Milchnudeln © Maja Nett | Moey's Kitchen

Pasta mit geröstetem Blumenkohl und Pinienkernen

Wir lieben einfache und originelle Gerichte mit viel Geschmack! Jessica hat genau so eines kreiert, indem sie Blumenkohl in feine, kleine Stückchen zerkleinert und diesen in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen angebraten hat. Dazu serviert sie Orrechiette und eine ordentlich Portion Parmesan on top. Einfach, simpel, lecker! [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Pasta mit geröstetem Blumenkohl und Pinienkernen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Vegane Rosenkohl Pasta

Wer seine Ernährung rein pflanzlich hält oder einfach Veggies liebt, sollte Annes leckere, vegane Rosenkohl Pasta ausprobieren. Als Basis für die helle Sauce hat sie Cashews über Nacht einweichen lassen, um sie am nächsten Tag zu einer Creme zu verarbeiten. Mit einem Schuss Weißwein ummantelt es die Pasta und den Rosenkohl ideal. [Zum Rezept](#)



Rosenkohl-Pasta © Anne Pöll | Mangold & Muskat

Bunte Nudeln mit Fenchel und Safran

Michaelas Tomaten- und Spinatnudeln machen nicht nur auf dem Teller, sondern auch geschmacklich etwas her! Damit der tolle Geschmack der Nudeln nicht untergeht, hat sie eine Brühe aus süßem, aromatischen Fenchel und Safran zubereitet. Mit nur vier Zutaten erzielt sie so viel Geschmack. [Zum Rezept](#)

25 wohltuende Pastagerichte zur goldenen Jahreszeit



Bunte Nudeln mit Fenchel und Safran © Michaela Harfst
| Transglobalpanparty