

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer



Diese Rezepte musst du dir merken: Bei unserer Auswahl an leckeren Herbstrezepten ist vom saftigen Kürbis Brownie bis zum aromatischen Schmorhähnchen alles dabei, was wir in dieser Saison unbedingt auf dem Teller haben wollen. Höchste Zeit, es sich Zuhause gemütlich zu machen und genüsslich zu schlemmen...

Gerösteter Ofenkürbis mit Feta und Sesam

Lektion Nummer 1: Herbstzeit ist Kürbiszeit. Besonders aromatisch wird dein Kürbis, wenn du ihn mit Feta, Honig und Sesam im Ofen röstest. [Zum Rezept](#)



[Gerösteter Ofenkürbis mit Feta und Sesam](#)

Hähnchenbrustfilets mit Senf-Sauce und

Salt'n'Vinegar Kartoffeln

Bei diesem Rezept treffen dezente Schärfe und feine Säure aufeinander und machen aus einem einfachen Hähnchenbrustfilet das nächste Sonntagsessen. Die Sauce mit aromatischem Dijon-Senf, trockenem Weißwein und Thymian passt perfekt zum Hähnchen und verleiht ihm eine besondere Note. [Zum Rezept](#)



[Hähnchenbrustfilets mit Senf-Sauce und Salt'n'Vinegar Kartoffeln](#)

Feigen-Mascarpone-Tarte

Fast zu schön zum Anschneiden! Süße Feigen, kühle Honig-Mascarpone-Creme und knuspriger Mürbeteig verbinden sich zu dieser köstlich-herbstlichen Tarte. Draußen kann es stürmen und bunte Blätter wehen, wir streuen noch ein paar gehackte Pistazien über das hübsche Backwerk und halten erst mal ausgiebig Kaffeeklatsch. [Zum Rezept](#)

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer



Feigen-Mascarpone-Tarte

Cremiges Kürbis-Kokos-Curry

In einem Curry verstecken sich oft Huhn, Rind oder Fisch. Aber auch vegane Varianten wie dieses würzige Kürbis-Curry sind wahre Geschmacksbomben. Dank exotischer Kokosmilch und einer Vielzahl an Gewürzen kommt der süße Butternutkürbis in deinem Curry besonders gut zur Geltung. [Zum Rezept](#)



Cremiges Kürbis-Kokos-Curry

Pelmeni – Russische Teigtaschen

Die kleinen Teigtaschen mit Hackfleischfüllung sind ein Klassiker der russischen Küche. Traditionell serviert man sie mit Essig und Schmand. Bei der Zubereitung ist ein bisschen Fingerspitzengefühl gefragt, hat man den Dreh aber einmal raus, falten sich die deftigen Pelmeni fast wie von alleine. [Zum Rezept](#)



Pelmeni – Russische Teigtaschen

Belgische Kürbis-Waffeln mit Zimt-Mascarpone

Auch im Waffelteig fühlt sich herbstlicher Kürbis einfach pudelwohl und verleiht der fluffigen Teigspeise eine extrafeine Note. Knusprig ausgebacken, aber innen noch schön luftig wird die Kürbis-Waffel großzügig mit Puderzucker bestreut und landet mit Zimt-Mascarpone auf dem Teller. Wenn das nicht mal graue Regentage versüßt! [Zum Rezept](#)



Belgische Kürbis-Waffeln mit Zimt-Mascarpone

Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce

Fein geschnittene Süßkartoffelscheiben betten sich in einer hübschen Spirale in der Backform und warten auf ein cremiges Häubchen aus Kokosmilch, Crème fraîche und etwas Chilisauce. Chilisauce? Oh ja. Sie rundet die Süße der tollen Knolle ab und wärmt dich bei kalten Temperaturen auf. Ein Auflauf zum Sattessen und

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer

Wohlfühlen. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce](#)

Kürbis-Pie mit Dulce de Leche

Der Kürbis spielt hier zwar die Hauptrolle, aber der Star des Rezepts ist die herrlich süße Dulce de Leche, eine Milchkonfitüre, die du in gut sortierten Supermärkten bekommst oder einfach selbst vorbereitest. Frischkäse sorgt für das kleine cremige Extra. Und ein bisschen knuspern darf es, dank leckerem Mürbeteig, natürlich auch. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Pie mit Dulce de Leche](#)

Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto

Grünes Pesto mal anders – bei dieser leckeren Pasta-Variation sorgen Erbsen und Minze für frische Farbe. Die eigentliche Hauptrolle spielt aber der Pfifferling, dessen markantes Aroma dem Gericht erst richtig Fahrt verleiht.

Für die Nudeln nimmt man am besten eine kurze, gedrehte Pasta-Sorte, die die Sauce richtig gut aufnimmt. [Zum Rezept](#)



[Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto](#)

Geschmortes Hähnchen in Weißweinsauce

Lust auf französische Landhausküche? Dieses Schmorhähnchen kommt in einer cremigen Sauce und mit einer gelungenen Gemüse-Kombi aus Tomaten und Bohnen. Durch das langsame Garen im Bräter wird das Hähnchen besonders saftig und aromatisch. Frischer Thymian sorgt für eine dezente mediterrane Note. [Zum Rezept](#)



[Geschmortes Hähnchen in Weißweinsauce](#)

Butternutkürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung

Der Herbst trifft auf den Orient: Das liegt alleine schon

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer

farblich nahe. Auch geschmacklich trifft sich das ganz gut, besonders wenn du deinen Kürbis mit Hackfleisch, vielen orientalischen Gewürzen, Joghurt und Granatapfel topfst. [Zum Rezept](#)



[Butternutkürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung](#)

Putenrouladen mit Tomatenfüllung und Mangold

Rouladen mal anders – dieses Gericht mit mediterranem Anstrich ist reich an Aromen sowie an Nährstoffen. Die Füllung aus getrockneten Tomaten, Ricotta und Parmesan wird mit einer Prise Muskatnuss abgerundet und durch das herbe Aroma des Mangolds perfekt ergänzt. Das Gemüse punktet mit jeder Menge Mineralstoffen sowie den Vitaminen A und C. [Zum Rezept](#)



[Putenrouladen mit Tomatenfüllung und Mangold](#)

Frühstückspudding mit Kürbis und Chia-Samen

Mit diesem leckeren Frühstückspudding bist du in der Erkältungszeit bestens gewappnet und startest fit und frisch in den Tag. Milder Joghurt und frisches Obst liefern

wertvolles Eiweiß und Vitamine. Chia-Samen und Kürbispüree machen richtig schön satt. Und ein kleiner Klecks Honig sorgt für ein feines, süßes Aroma. [Zum Rezept](#)



[Frühstückspudding mit Kürbis und Chia-Samen](#)

Wirsingroulade mit Meerrettichsauce

Wirsing ist ein klassisches Herbst und Wintergemüse, das in seinen dunkelgrünen Blättern jede Menge Vitamin C enthält. Ein Grund mehr, die Teller mit Wirsing zu füllen, vor allem wenn er – gefüllt mit magerem Rindertatar und einer pikanten Meerrettich-Sauce – so unverschämte lecker daher kommt. [Zum Rezept](#)



[Wirsingroulade mit Meerrettichsauce](#)

Herbst-Klassiker: Cremige Kürbispasta Alfredo

Das Kürbis ein Alleskönner ist, weißt du längst. Wieso also den nussigen Butternutkürbis nicht als Basis für eine

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer

cremige Pastasauce nutzen – inspiriert vom Klassiker Pasta Alfredo. [Zum Rezept](#)



Herbst-Klassiker: Cremige Kürbispasta Alfredo

Graupenrisotto mit Kräuterseitlingen

Risotto ohne Reis, dafür mit Walnuss-Basilikum-Pesto und aromatischen Kräuterseitlingen. Graupen legen langsam aber sicher ihr angestaubtes Suppen-Image ab und können immer mehr Foodies von ihren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten überzeugen. Dieses „Grisotto“ punktet durch seine Aromenvielfalt, die jeden Bissen zum Erlebnis macht. [Zum Rezept](#)



Graupenrisotto mit Kräuterseitlingen

Rustikale Pflaumen-Galette

Dieser Kuchen gelingt ganz ohne Backform und ist gerade wegen seiner Ecken und Kanten ein echter Hingucker auf der Kaffeetafel. Knuspriger Mürbeteig und saftige

Pflaumen gehen eine spannende Liaison ein. Eine Prise Muskatnuss setzt diesem Herbst-Dessert geschmacklich das Krönchen auf. [Zum Rezept](#)



Rustikale Pflaumen-Galette

Scharfes Kürbis-Chili

Ein deftiger Sattmacher, der dir an kalten Tagen so richtig einheizt: Saftiges Rindfleisch und milder Kürbis erhalten durch Chilipüree eine feurige Note. Aber keine Sorge, ein kühler Klecks Sour Cream mildert die Schärfe sofort. Und für den Crunch sorgen leckere Kürbiskerne. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Chili

Kürbis Flammkuchen mit Ruccolahaub

Dank dünnem, knusprigen Teig, mildem Crème fraîche, würzigem Schinken und vor allem dem süßlichen Kürbis als Belag entflammt dieser Herbstschmaus alle Genießer-Hezen im Nu. [Zum Rezept](#)

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer



Kürbis Flammkuchen mit Ruccolahaube

Russische Napoleon Torte

An dieser Torte kann man sich nicht sattsehen – mehrere Lagen aus Blätterteig und Buttercreme geben ein prachtvolles Bild ab. Kein Wunder also, dass diese Torte zu den beliebtesten russischen Desserts gehört und bei festlichen Anlässen garantiert immer mit von der Partie ist. [Zum Rezept](#)



Russische Napoleon Torte

Karibisches Garnelen-Kürbis-Ragout

Wenn dich im Angesicht von grauen Regenwolken das Fernweh packt, ist es Zeit für ein bisschen Sonne auf dem Teller. Frische Garnelen, Kokosmilch, Kürbis und jede Menge Gewürze sorgen für pures Urlaubs-Feeling und füllen den Bauch mit dem Geschmack der Karibik. Hach... schön! [Zum Rezept](#)



Karibisches Garnelen-Kürbis-Ragout

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen

Flammkuchen gehört zum Herbst wie die Butter aufs Brot. Wer Abwechslung zum Elsässer Klassiker mit Speck sucht, sollte diese Version mit Feigen und Ziegenkäse ausprobieren. Schon optisch sorgt der Fladen mit seiner Farbenpracht für Furore auf dem Tisch. Geschmacklich knackt er dann den Jackpot – dank der Kombi aus aromatischem Ziegenkäse, würzigem Serrano-Schinken und süßen Feigen. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen

Kürbisgnocchi mit Speck und Salbeibutter

Diesen Gnocchi steht die Farbe Orange ausgesprochen gut. Speck und Salbeibutter sehen daneben nicht nur glänzend aus, sondern kommen auch geschmacklich zur Geltung. [Zum Rezept](#)

Jetzt wird's gemütlich: 24 Herbstrezepte für Genießer



Kürbisgnocchi mit Speck und Salbeibutter

Kürbis Brownies

Im Herbst kommt man am Kürbis nicht vorbei. Wer das Gemüse auch mal zum Dessert genießen möchte, sollte ganz schnell den Backofen anwerfen und diese köstlichen Kürbis Brownies ausprobieren. Die kleinen Schnittchen sind so saftig, dass sie den Gaumen Saltos schlagen lassen. Dazu sorgen Chocolate Chips und Pekannüsse für das Extra an Aroma. [Zum Rezept](#)



Kürbis Brownies