

Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Rauschender Wind zieht durch die Baumkronen, erste Kastanien kullern auf dem Gehsteig und leise schlürfen wir heiße Getränke aus dem Lieblingsbecher – Herbstgeflüster liegt in der Luft. Unsere lieben Foodblogger flüstern mit und teilen mit dir herzhaftes Soulfood-Ideen für die gemütlichste Zeit des Jahres.

Frikadellen in Kokos-Tomaten-Sauce

Ob Frikadellen oder Klopse – Hauptsache die Kokos-Tomaten-Sauce ist mit am Start und bedeckt die würzigen Hackbällchen in einer Auflaufform. Mozzarella oben drauf und ab in den Ofen damit. [Zum Rezept](#)



[Frikadellen in Kokos-Tomaten-Sauce](#) © Jennifer Stein | Tulpentag

Stulle mit Quitten-Birnen-Chutney

Schnittchen gehen das ganze Jahr über, aber im Herbst versüßen sie dir mit würzigem Birnen-Chutney den grauen Alltag. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Stulle mit Quitten-Birnen-Chutney © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Bratwurst, Beer & Cheddar Pot Pie

Zeit für echte Herbstliebe! Und das Verlieben fällt uns beim Anblick dieser goldgelben Pies mit Bratwurst-Pilz-Dunkelbier-Füllung auch ganz leicht. [Zum Rezept](#)



Bratwurst, Beer & Cheddar Pot Pie © Foodistas

Sautierte Pilze mit Burrata, Feigen und Petersilienöl

Pünktlich zur Pilzsaison solltest du diesen Leckerbissen unbedingt ins Auge fassen: Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Champignons tummeln sich neben süßen Feigen und cremigstem Burrata. [Zum Rezept](#)



Sautierte Pilze mit Burrata, Feigen und Petersilienöl © Christine Garcia Urbina | trickytine

Türkische Auberginen-Hackfleisch-Pfanne

Selbst große Auberginen-Zweifler lassen sich von Miriams Herbstgericht überzeugen. Eierfrucht trifft auf Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Fleischtomaten – köstlich! [Zum Rezept](#)

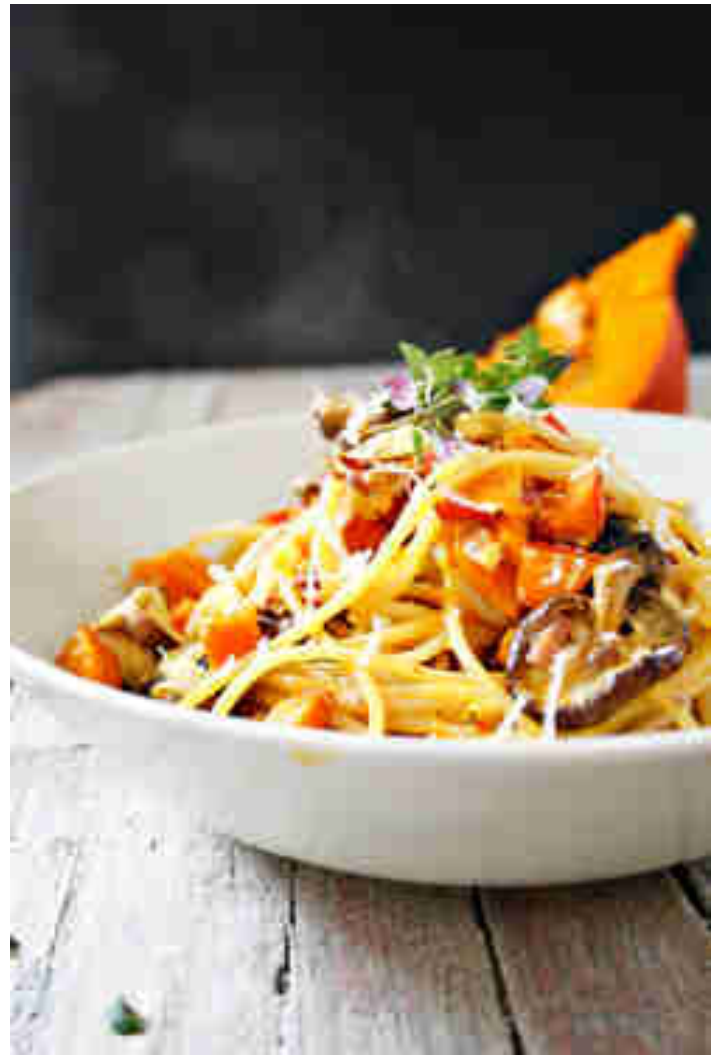
Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Türkische Auberginen-Hackfleisch-Pfanne © Miriam Keller | Kochkarussell

Spaghetti mit Kürbisragout, Pilzen und Speck

Kein Herbst ohne Kürbis! Wenn das auch dein Motto für die Schmuddelwetter-Zeit ist, wird dich dieses Kürbisragout zur Lieblingspasta seeeehr glücklich machen. [Zum Rezept](#)



Spaghetti mit Kürbisragout, Pilzen und Speck © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Ofensüßkartoffelecken mit Ziegenkäse und Feigen

Warme Süßkartoffel und frische Feige sind ein wahres Dreamteam, wenn es um ausgewogene Gemütlichkeit auf dem Teller geht. Süß, frisch, würzig, deftig harmonisch in einem Gericht vereint. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhaft-rezeptideen



Ofensüßkartoffelecken mit Ziegenkäse und Feigen © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Kürbistarte mit Ziegenfrischkäse

Mieses Wetter, miese Laune? Hol dir mit Ines Kürbistarte Gute Laune in die Tarteform. Kürbisspalten leuchten grauen Wolken in sattem Orange entgegen. [Zum Rezept](#)



Kürbistarte mit Ziegenfrischkäse © Ines Karlin | Münchner Küche

Himmel und Erde

Simone verführt dich hier mit einem regionalen Klassiker: „Himmel und Erde“ setzt sich aus Kartoffelpü, Äpfel und Blutwurst zusammen. Außerdem hier mit dabei – die selbstgemachte Zwiebelconfit. [Zum Rezept](#)



Himmel und Erde © Simone Filipowsky | S-Küche

Gefüllte Paprika

Bei Janke gibt's heute rote, dicke Apfelpaprika aus dem eigenen Garten, die klassisch-deftig mit einer Hackfleisch-Füllung in die Auflaufform kommen. Kein Gemüsegarten in Sicht? Funktioniert auch prima mit den Kollegen aus dem Supermarkt. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Paprika © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Herbstgeflüster - 30 herzhaft-rezeptideen

Rüben-Tartelettes mit Majoran

Alles Kraut und Rüben, aber das bunte Durcheinander ist bei Leas Rüben-Tartelettes sehr willkommen. Erst dadurch werden die kleinen Happen so richtig lecker.

[Zum Rezept](#)



Rüben-Tartelettes mit Majoran © Lea Green | Veggies

Linsen-Kartoffel-Eintopf

Ein Ausflug in die Alpenküche beweist, wie ein simpler Eintopf mit Berglinsen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln rundum satt und zufrieden machen kann. [Zum Rezept](#)



Linsen-Kartoffel-Eintopf © Karin Klemmer | Wallygusto

Rustikale Champignon-Galette

Pilzfans dürfen sich bei Stephanie über Champignon-Eskalation auf saurer Sahne und buttrigem Teigboden freuen. Der Clou ist das Buchweizenmehl im Teig, das die Galette schön nussig macht. [Zum Rezept](#)



Rustikale Champignon-Galette © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Steckrübeneintopf

Nochmal Rübe, diesmal im wohlig-warmen Eintopf, der schon bei Mama und Oma geschmeckt hat. Nur echt mit klein geschnippelten Mettenden. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhaft-rezeptideen



Steckrübeneintopf © Stefanie Hiekman | schmecktwohl

Libanesischer Schmortopf

Mach dir das Leben ein bisschen bunter und fang am besten mit deinem Speiseplan an! Ela hat ein Wohlfühlessen aus dem Libanon für dich parat, das deinen Körper mit Chili, Zimt und Paprikapulver aufwärmt. [Zum Rezept](#)



Libanesischer Schmortopf © Ela | Transglobal Pan Party

Kartoffeltaler mit Pilzfüllung

Andreas goldbraune Kartoffeltaler bergen ein köstliches Geheimnis, denn in ihrem Kern hat sich eine Füllung aus angebratenen Pilzen, Zwiebeln und Knoblauch versteckt. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhaftere Rezeptideen



Kartoffeltaler mit Pilzfüllung © Andrea Köhlberger |
Cook and bake with Andrea

Pilzrisotto mit Auberginen

Im Showlaufen der Herbstrezepte darf der ultimative Seelentröster natürlich nicht fehlen: Ein schlotziges Risotto - hier herbstlich verfeinert mit Champignon und Aubergine - vertreibt Bissen für Bissen die Gewitterwolken aus deinem Kopf. [Zum Rezept](#)



Pilzrisotto mit Auberginen © Anika Launert | Nikes Herztanz

Herbstburger mit Kirschpesto

Jens heißer Tipp für die letzten warmen Sonnentage im Jahr: Selbstgebackene Brioche-Buns, brutzelnd heißer Pattie, Gorgonzola, Walnuss und Kirschpesto. Burger haben ja glücklicherweise das ganze Jahr Saison. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Herbstburger mit Kirschpesto © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

Salbei-Gnocchis mit Pfifferlingen und Blaubeeren

Hast du deine Gnocchi schon mal aus Ricotta- statt Kartoffelteig gegessen? Falls nicht, solltest du das schleunigst nachholen. Denn die luftige Variante liegt nicht so schwer im Magen und passt daher hervorragend zu Pfifferlingen und - ja, du liest richtig - Blaubeeren. [Zum Rezept](#)



Salbei-Gnocchis mit Pfifferlingen und Blaubeeren © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Herbstlicher Gemüseintopf mit Chorizo

Saisonale Gemüsevielfalt plus ausgewählte Spaßzutaten - in Verenas Fall Speck und Chorizo - ergeben? Einen bunten Eintopf voller Vitamine und Seelenfutter. Da können wir nur sagen: Die Rechnung geht auf! [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Herbstlicher Gemüseeintopf mit Chorizo © Verena Wohlleben | Nicest Things

Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Es ist noch Suppe da! Anne hat dir was zum Auslöffeln mitgebracht mit Süßkartoffel, Karotte, Ingwer und Kokosmilch. Besser könnte der Start in die Suppen-Saison kaum laufen, findest du nicht? [Zum Rezept](#)



Süßkartoffel-Karotten-Suppe © Anne Klein | Frisch verliebt

Vegetarischer Herbstburger mit Kürbis und Ziegenkäse

Zwischen die Hälften dieses Burgerbuns hat sich ein ganz fleischloser Herbstpattie aus Kichererbse, Haferflocken und Hokkaido-Kürbis gekuschelt. Dazu schmecken Rosmarin-Birnen-Chutney und Süßkartoffel-Pommes. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Vegetarischer Herbstburger mit Kürbis © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go

Fächerkartoffel mit Pfifferlingen und Cashew-Dip

Pfifferlinge mit Schalotten und einer Prise Chili kuscheln sich in der Schale eng an die ofenwarme Fächerkartoffel, in deren Rillen ein cremig-veganer Dip für den guten Geschmack sorgt. [Zum Rezept](#)



Fächerkartoffel mit Pfifferlingen und Cashew-Dip

Risotto mit Steinpilzen

Getrocknete Steinpilze verleihen diesem Risotto sein intensives Aroma und bringt zusammen mit einer großzügigen Portion Parmesan deine Geschmacksknospen zum Hüpfen. [Zum Rezept](#)



Risotto mit Steinpilzen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Pasta mit Pfifferlingen

Gabel versenken, Spaghetti aufwickeln und schnell noch Pfifferlinge und Speckwürfel aufpicken. Und um diesen ziemlich perfekten Bissen Pastagluck abzurunden, wird alles von einer samtigen Aioli-Sahnesauce umhüllt. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhaft-rezeptideen



Pasta mit Pfifferlingen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Kartoffel-Kürbis-Pfanne mit geräucherter Forelle

Feierabend, wie das duftet ... ja nach was denn? Daniela und Michael hätten da eine Idee: Forellenfilets, Bratkartoffeln, Spiegelei und Kürbis. Verfeinert mit Salbeiblättern. Begleitet von einem goldenen Feierabend-Apfeldrink. [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Kürbis-Pfanne mit geräucherter Forelle © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Weißkohl-Lamm-Eintopf

Wer sich saisonal durch die Jahreszeiten kocht, freut sich in Herbst und Winter besonders über heimische Kohlsorten. Maja kombiniert Weißkohl mit Lammhack in einem Eintopf, der Lust auf ausgiebige Suppenpartys macht. [Zum Rezept](#)

Herbstgeflüster - 30 herzhafte Rezeptideen



Weißkohl-Lamm-Eintopf © Maja Nett | Moey's kitchen

Spitzkohl-Knöpfe-Pfanne

Schwäbische Knöpfe, Spitzkohl, Schinkenwürfel und geröstete Zwiebelstreifen - ein echter Pfannen-Quickie, wenn der Hunger aus vollen Kräften knurrt. [Zum Rezept](#)



Spitzkohl-Knöpfe-Pfanne © Yvonne Erfurth |

Experimente aus meiner Küche

Plum & Pork Sandwich

Direkt auf die Faust und ab in den Mund - zwischen diesen beiden Sandwichscheiben machen sich süßes Pflaumenchutney und würziges Schweinemett bereit für die ultimative Geschmacksoffensive. [Zum Rezept](#)



Plum & Pork Sandwich

Kürbis-Zucchini-Quiche

Zum Schluss noch ein Schmäckerl für den Veggie-Gaumen: In dieser Kürbisquiche sorgen Zucchini und Räuchertofu für saftigen Genuss ganz ohne tierische Produkte. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Zucchini-Quiche © Anika Launert | Nikes Herztanz