

## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus



*Kochen mit Senf*  
16 würzige Ideen

Senf ist eine von Omas Zutaten, denen ich früher sehr skeptisch gegenüberstand. Natürlich, Omas Geheimzutat war immer die extra Portion Liebe, damit es besonders gut schmeckt - aber eben auch Senf. Mittlerweile gebe auch ich gerne etwas von der gelben Creme für den extra Pfiff in meine Speisen. Unsere Foodblogger finden **kochen mit Senf** ebenfalls ganz schmackhaft und haben **16 Rezepte zum Nachkochen** zusammengestellt. Die scharfe Sauce kann nämlich nicht nur Buletten aufpeppen, sondern auch Dressings und saftige Braten.

### Ziegenkäse Ravioli

Der gute Senf dient nicht nur zur Verfeinerung von Saucen, sondern auch zur Optimierung von herzhaften Ravioli-Füllungen. Vera ist nämlich ein waschechter Pastafan und kreiert gerne neue Variationen für die

italienischen Teigtaschen - diese ist absolut gelungen.  
[Zum Rezept](#)



Ziegenkäse Ravioli © Vera Wohlleben | nicest things

### Zitronensenf mit geröstetem Knoblauch

Senf selber machen ist immer eine gute Idee. So kannst du die Schärfe variieren oder, so wie Sabrina und Steffen, deine cremige Kreation mit Zitrone und geröstetem Knoblauch pimpen - ein perfekter Dip für die Leckereien der Grillsaison. [Zum Rezept](#)

## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus



Zitronensenf mit geröstetem Knoblauch © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### Blutorangen Salat mit Wildkräutern, Ziegenkäse & Eichel-Schinken

Was für eine bunte Mischung auf Christines Teller - fruchtig und würzig mit Blutorangen, Wildkräutern, Ziegenfrischkäse und getrocknetem Eichelmast-Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Bei solch einer zünftigen Brotzeit darf der Löffel Senf natürlich nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



Blutorangen Salat mit Wildkräutern, Ziegenkäse & Eichel-Schinken © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Avocado-Käse-Sandwich mit Brombeer-Feige-Senf

Apropos Brotzeit: Hier kommt eine ganz zauberhafte Stulle, die vor Farben und Frische nur so strotzt. Samtweiche Avocado und herzhafter Käse, gebettet auf knusprigem Toast mit einer Handvoll Sprossen und einem großen Klecks würzigem Brombeer-Feigen-Senf - der Feierabend ist gerettet. [Zum Rezept](#)



## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus



Avocado-Käse-Sandwich mit Brombeer-Feigen-Senf © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries

### **Pasta mit Grünkohl, Bratwurst und Senfsauce**

Meist wird Grünkohl mit Kartoffeln serviert. Majas Tipp: Versuch's mal mit Nudeln. Und um den Gaumenschmaus abzurunden, passen saftige Bratwurst und würzige Senfsauce hervorragend dazu. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Grünkohl, Bratwurst und Senfsauce © Maja Nett | Moey's Kitchen

### **Schwäbischer Kartoffelsalat**

Wie magst du deinen Kartoffelsalat, mit oder ohne Mayo? Corinna bevorzugt die schwäbische Variante: warm und ohne Mayo. Dafür aber mit Brühe, Zwiebeln, viel Petersilie und natürlich etwas Senf für ein bisschen Schärfe im Abgang. [Zum Rezept](#)

## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus



Schwäbischer Kartoffelsalat © Corinna Frei | Schüsselglück

### Frühlingsalat mit Honig-Senf-Dressing

Im Frühling beginnt die Salat-Saison mit frischem Gemüse und aromatischen Kräutern. Was so in die Salatschüssel kommt, darf jeder machen, wie er mag. Daniela und Michael mögen ihn gerne mit knackigen Erbsen, süßen Radieschen und viel grünem Gemüse. Als Dressing mixen sie Honig und Senf zu einer würzigen Sauce zusammen.

[Zum Rezept](#)



Frühlingsalat mit Honig-Senf-Dressing © Daniela & Michael Becker | flowers on my plate

### Honig-Senf-Dill-Hummus

Ein Hoch auf Hummus! Das Kichererbsenpüree ist eine absolute Geheimwaffe, wenn es um Dips für Snackereien geht. Michaela hat das Mus auf einer ihrer Reisen kennen und lieben gelernt. Das Rezept mit Honig, Senf und Dill möchte sie dir nicht vorenthalten. [Zum Rezept](#)

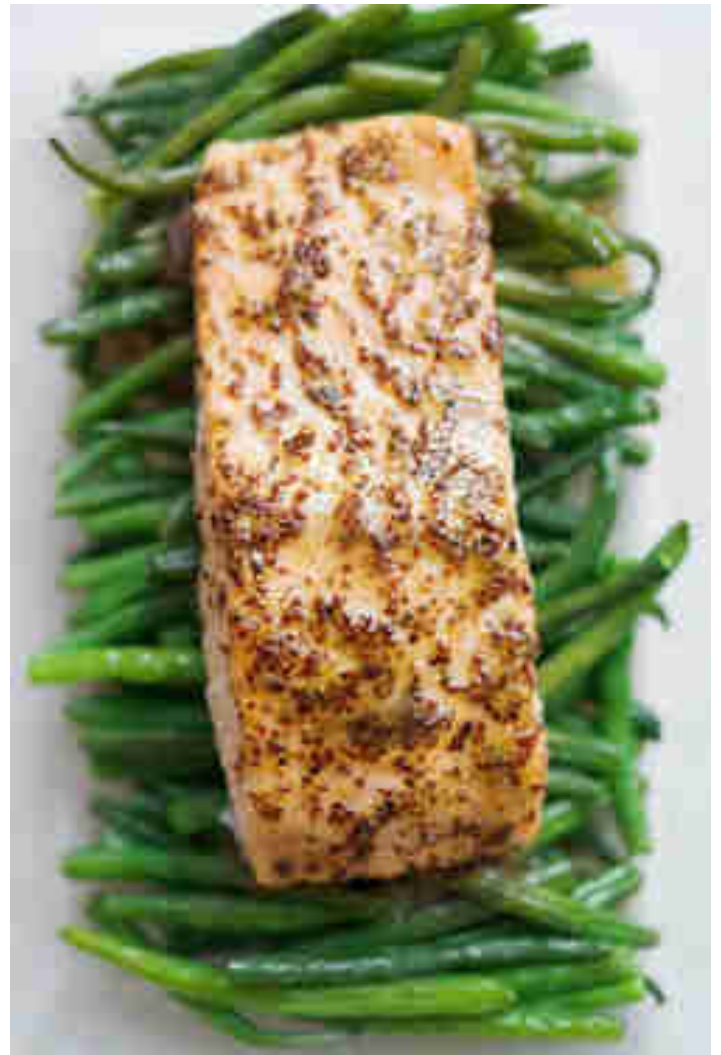
## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus



Honig-Senf-Dill-Hummus © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

### **Gebackener Lachs mit Honig-Senf-Marinade und grünen Bohnen**

Für würzige Marinaden eignet sich Senf besonders gut. Das findet Jessica auch und ummantelt ihren Lachs damit, den sie dann wiederum auf knackigen grünen Bohnen bettet. Ein gesundes Feierabend-Rezept, das nicht viel Aufwand bedarf. [Zum Rezept](#)



Gebackener Lachs mit Honig-Senf-Marinade und grünen Bohnen © Jessica Diesing | Berliner Küche

### **Feigen-Rotwein-Hähnchen mit Senfkruste & Kartoffelgratin**

Was man alles so Tolles im Ofen zubereiten kann? Das zeigen dir die Foodistas. Sie schmoren Hähnchen mit Senfkruste in Rotwein und frischen Feigen. Dazu machen sie cremiges Kartoffelgratin. Sehr delikat und sehr zu empfehlen. [Zum Rezept](#)



## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus



Feigen-Rotwein-Hähnchen mit Senfkruste & Kartoffelgratin © Foodistas

### Würzige Ofenkartoffeln mit Orangenschale

Das Geheimnis leckerer Ofenkartoffeln? Ganz klar die Würze! Maria und Perry haben ein bisschen rumgetüftelt und mal ein paar neue Gewürze ausprobiert und ihre Kartoffeln damit bestreut. Damit noch nicht genug! Heiß aus dem Ofen werden sie noch mit einer fruchtig-pikanten Orangen-Senf-Sauce begossen. [Zum Rezept](#)



Würzige Ofenkartoffeln mit Orangenschale © Maria & Perry | Resipis

### Senf-Lauch-Suppe mit Haselnuss-Crunch

Abends ist es trotz Frühlingserwachen doch noch recht kühl. Was gegen die Kälte hilft? Eine würzig-cremige Senf-Lauch-Suppe mit Haselnuss-Crunch. Die pikante Note lässt dich schnell wieder warm werden. [Zum Rezept](#)



## Kochen mit Senf - 16 Ideen mit dem würzigen Mus

Senf Lauch Suppe mit Haselnuss Crunch © Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön

### Klassischer Wiener Erdäpfelsalat mit Senfschnitzel

Wiener Schnitzel kennst du, oder? Na klar, aber kennst du auch das Senfschnitzel? Noch nicht? Dann hat Catrin hier ein fantastisches Rezept für deine Pfanne. Während das Wiener Schnitzel mit seiner Schlichtheit überzeugt, glänzt sein senfiges Pendant mit viel Würze unter seiner Knusperpanade. [Zum Rezept](#)



Klassischer Wiener Erdäpfelsalat mit Senfschnitzel © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

### Geschmorte Schweinekoteletts mit Sonnenweizen

Hast du gerade ein bisschen Zeit? Dann rät Julia dir zu diesen geschmorten Schweinekoteletts, denn die Aufwandsentschädigung ist saftiges und butterweiches Fleisch. Dazu cremigen Sonnenweizen, verfeinert mit Senf und Parmesan - Mmmh lecker! [Zum Rezept](#)



Geschmorte Schweinekoteletts mit Sonnenweizen © Julia Weigl | Delicious Stories

### Dunkelbiergulasch mit Seitan

Kräftig, deftig, lecker! So schmeckt geschmortes Dunkelbiergulasch mit Seitan und Kartoffelklößen. Karin und Torsten wissen eben, was der Seele gut tut und dass ein bisschen süßer Senf der Sauce schmeichelt. [Zum Rezept](#)



Dunkelbiergulasch mit Seitan © Karin Klemmer | Wallygusto

### Klassische Frikadellen mit selbstgemachtem Senf

Muttis Klassiker darf natürlich nicht fehlen: Frikadellen mit selbstgemachtem Senf. Ob klein oder groß, jede Bulette ist pure Freude und der Teller ist am Ende immer leer. Ein scharfer Senf gehört unbedingt dazu, denn zu den Bratklößen gibt es keinen besseren Dip. [Zum Rezept](#)



Klassische Frikadellen mit selbstgemachtem Senf