

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte



Herbst: buntes Laub. Frischer Wind. Kürzere Tage. Dickere Jacken.

In der Küche heißt das: Kürbiszeit! Auf Märkten und im Supermarkt tummelt sich das knallige Herbstgemüse in zahlreichen Größen, Formen und Farben einfach überall. Da bekommt man sofort Lust, sich ein paar Exemplare zu schnappen und sich in der heimischen Küche mal wieder so richtig auszutoben. Denn was die meisten nicht vermuten: Kürbis ist ein kleiner kulinarischer Alleskönner.

Zum Beweis gibt es hier 35 geniale Kürbis-Rezepte, die dir den Herbst auf unterschiedlichste Weise schmackhaft machen.

Kürbissuppen – heiß und cremig

Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimt-Croûtons

Wenn der Herbst beginnt, ist eine cremige Kürbissuppe genau das Richtige. Mit einem Hauch Orange und knusprigen Zimt-Croûtons stimmt diese Variante ihre Genießer mit vollem Geschmack, Löffel für Löffel auf die kühleren Tage des Jahres ein. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimt-Croustons](#)

Kürbis-Süßkartoffel-Suppe

Orangefarbenes Dream-Team vereint in einer Suppe: Knalliger Hokkaidokürbis und farbenfrohe Süßkartoffeln hüpfen gemeinsam in den Topf und verwandeln sich zusammen mit Zimt, Muskatnuss und Ahornsirup zu einer heißen Suppenköstlichkeit. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Süßkartoffel-Suppe](#)

Vegane Kürbis-Karotten-Suppe mit Cashewcreme

Wer sucht, der findet – in diesem Falle die würzige Kürbis-Karotten-Suppe ihr perfektes Topping. Die nussige Cashewcreme wird beim Umrühren zum samtigen Swirl und die gerösteten Kürbiskerne liefern in der

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

Suppenschüssel den perfekten Crunch. [Zum Rezept](#)



[Vegane Kürbis-Karotten-Suppe mit Cashewcreme](#)

Kürbisnudeln – Low Carb und glutenfrei

Kürbisnudeln mit Hähnchen und Sweet-Chili-Sauce

Hier lässt sich der Butternusskürbis nicht lange bitten: Wenn knuspriges Hähnchen, frische Tomaten und eine Sweet-Chili-Sauce mit ordentlich Feuer in der Pfanne landen, gesellt sich der orangene Kollege nach einem kleinen Umweg durch den Spiralschneider direkt mit dazu. [Zum Rezept](#)



[Kürbisnudeln mit Hähnchen und Sweet-Chili-Sauce](#)

Cremige Kürbisspaghetti mit Bacon und Spinat

Nudeln mit cremiger Sauce? Kein Problem. Nur dass die Nudeln heute ausnahmsweise aus Kürbis statt aus Weizen bestehen und mit frischem Spinat, cremigem Mascarpone

und gebratenem Bacon zu einem wahren Schlemmer-Teller werden - zu dem kann einfach niemand ‚nein‘ sagen. [Zum Rezept](#)



[Kürbisnudeln mit Bacon und Spinat](#)

Tex-Mex-Kürbisnudeln mit gerösteten Kichererbsen

Da dreht der Kürbis völlig durch – denn in dieser Schüssel steckt voller Tex-Mex-Geschmack: Geröstete Kichererbsen, eine Mischung aus süßem Mais und knackiger Paprika sowie ein super cremiges Avocado-Dressing on top machen diese Kürbisnudeln so unwiderstehlich. [Zum Rezept](#)



[Tex-Mex-Kürbisnudeln mit gerösteten Kichererbsen](#)

Kürbis im Salat – süß und herbstlich

Spinatsalat mit Kürbis und Cranberries

Im Herbst darf der Kürbis in keinem Gericht fehlen – auch

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

nicht im Salat. Getrocknete Cranberries sorgen für die Süße, herzhafter Parmesan für die Würze und geröstete Pekannüssen für den Knusperereffekt. Der Butternusskürbis setzt dazu einen knalligen Farbtupfer. [Zum Rezept](#)



[Spinatsalat mit Kürbis und Cranberries](#)

Kürbis-Bohnen-Salat

Grüne Bohnen sind knackig, der orangene Kürbis aromatisch und süß. Feta ist cremig und würzig, Haselnüsse extra knackig und rote Chili schön scharf – zusammen mit etwas Sesampaste wird aus allen Zutaten ein bunter Salat, der seinesgleichen sucht. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Bohnen-Salat](#)

Spinatsalat mit Steak und Kürbis

Ein Plätzchen zwischen Fleisch und Salat? Diese Einladung lehnt ein Kürbis niemals ab. Zarter Babyspinat und saftige

Steakstreifen vom Rind sind auch einfach viel zu verlockend – da muss sich der geröstete Kürbis einfach dazugesellen. [Zum Rezept](#)



[Spinatsalat mit Steak und Kürbis](#)

Kürbis als Ragout – weich und sämig

Karibisches Garnelen-Kürbis-Ragout

Wer will schon den ‚Fluch der Karibik‘ – nimm doch lieber einen karibischen Traum, bestehend aus einem würzigen Kürbis-Ragout mit Möhren und cremiger Kokosmilch. Für ein echtes Träumchen halten es auch die frischen Garnelen, die sich direkt hineinstürzen. [Zum Rezept](#)



[Karibisches Garnelen-Kürbis-Ragout](#)

Scharfes Kürbis-Chili

Hier kommt endlich Schärfe ins Spiel. Mit reichlich Würze heizt dieses Chili Kürbisfreunden richtig ein. Dank der

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

Kombi aus Rindfleisch und Kürbis wird es herzhaft und süßlich zugleich. Die perfekte Hauptspeise für windige Herbsttage. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Chili](#)

Kürbis-Kokos-Curry

Curry und Kürbis – diese beiden sollten viel häufiger miteinander verkuppelt werden. In der Pfanne wird aus Kürbis, Tomaten, Kokosmilch, Ingwer, Koriander und aromatischen Gewürzen fix ein würziger Eintopf. Der entführt jeden Gaumen aromatisch nach Indien. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Kokos-Curry](#)

Kürbis aus dem Ofen – geröstet und gebacken

Gerösteter Ofenkürbis mit Feta und Sesam
Aus dem Ofen, auf den Teller: Wer die beste

Zubereitungsart für Kürbis sucht, kommt am Rösten nicht vorbei. Ob als schlanke Spalten oder wie hier, als feine Würfel mit etwas Honig, Sesam und Feta on top – auf dem heißen Backblech gelingt Kürbis einfach immer! [Zum Rezept](#)



[Gerösteter Ofenkürbis mit Feta und Sesam](#)

Kürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung

Was deinem Kürbis bisher immer gefehlt hat? Die Füllung! Eine Schale aus cremig weichem Kürbis ist nämlich der perfekte Ort für herzhaftes Hackfleisch mit orientalischer Note. Noch ein paar Granatapfelkerne und frische Joghurtcreme – fertig ist der gefüllte Kürbistraum. [Zum Rezept](#)



[Kürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung](#)

Kürbis-Flammkuchen

Kürbis in Flammen – naja, vielleicht nicht ganz. Aber immerhin wird dem orangenen Gemüse auf Crème fraîche und einem knusprig dünnen Boden im Ofen mal so

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

richtig eingeheizt. Mit etwas knackigem Rucola ist der herbstliche Flammkuchen ein echter Hingucker. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Flammkuchen](#)

Vegane Kürbis-Zucchini-Lasagne mit Cashewcreme

Lasagne und vegan – oh Gott! So ganz ohne Béchamel und Käse? Hast du diese Variante mit Kürbis und Zucchini noch nicht selbst getestet, solltest du nicht zu früh zu urteilen. Dank nussiger Cashewcreme kann die mit der klassischen Version definitiv mithalten. [Zum Rezept](#)



[Vegane Kürbis-Zucchini-Lasagne](#)

Schwarzer Reis mit geröstetem Kürbis und Nüssen

Heute gibt es Reis! Und nein, keine Sorge, der ist nicht verbrannt, sondern trägt heute einfach mal schwarz. So kommt auch der knallige Kürbis noch viel besser zur Geltung. Damit es sowohl farblich als auch geschmacklich harmonisch wird, gibt's noch ein paar Nüsse dazu. [Zum Rezept](#)



[Schwarzer Reis mit geröstetem Kürbis](#)

Saftiges Kürbisbrot

Kürbis aushöhlen, ein Gesicht hinein schnitzen und zur Deko aufstellen – schön und gut. Bevor das Fruchtfleisch aber im Müll landet, ist es in einem selbstgebackenen Kürbisbrot um einiges besser aufgehoben. In strahlendem Gelb bringt dieses Gebäck Freude an den Frühstückstisch. [Zum Rezept](#)



[Kürbisbrot](#)

Kürbis als Beilage – Begleiter zu Fleisch und Co.

Kürbispüree

Ob kleine oder große Genießer – mit einem guten Püree lassen sie sich alle um den Finger wickeln. Damit nicht immer die Kartoffel ihren Kopf hinhalten muss, darf im Herbst auch mal der Kürbis ran. Extra cremig und süß ist es eine leckere Grundlage für herbstliche Pies und Waffeln. [Zum Rezept](#)

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte



Kürbispüree

Kürbisknödel zu Nussbraten mit Rotkraut

Braten mit Rotkraut – um da mithalten zu können, muss die zweite Beilage schon einiges auf dem Kasten haben. Die kugelrunden Kürbisknödel müssen sich da allerdings keine Sorgen machen. Sie trumpfen mit geballtem Herbstgeschmack auf und bieten dem roten Kraut mutig die Stirn. [Zum Rezept](#)



Kürbisknödel zu Nussbraten mit Rotkraut

Kürbis-Risotto

Hier haben mal wieder die Italiener ihre Finger im Spiel: Denn auch wenn man es nicht vermuten mag, schmeckt der italienische Klassiker Risotto mit süßlichem Kürbis umwerfend gut. Ob als Beilage oder einfach pur – davon darf es gern einen Nachschlag geben. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Risotto

Steak mit Butternuss-Kürbis und Kräuter-Sauce

Fleisch und Gemüse – heute in Form von saftigem Steak und frischem Kürbis. Dem eigentlich herzhaften Fleischgericht mit würziger Kräuter-Sauce gibt der cremige Kürbis eine ganz besondere, süßliche Note – alles andere als langweilig und klassisch. [Zum Rezept](#)



Steak mit Kürbis und Kräuter-Sauce

Kürbis-Chutney

Eingemacht und zugeschraubt – so entsteht aus süßem Kürbis, fruchtiger Orange und scharfem Ingwer ein leckeres Chutney, das neben einem Stück Fleisch oder auf einer frischen Scheibe Brot immer eine super Figur macht. Süß, scharf und super zum Dippen. [Zum Rezept](#)

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte



Kürbis-Orange-Chutney

Kürbis als Snack – einfach mal so

Kürbis-Bällchen

Einmal kugeln bitte – so könnte die Ansage für die zahlreichen kleinen Bällchen aus cremigem Kürbispüree lauten: Erst wälzen sie sich fröhlich in Pankomehl, um danach vom Backblech in den Ofen zu hüpfen. Denen kann keiner widerstehen. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Bällchen

Kürbisspieße mit Hühnchen und Sesam

Feierwütige aufgepasst: Es braucht nicht mehr als etwas Hühnchen, Kürbis, Sesam, Sojasauce und Honig, um hungrige Gäste glücklich zu machen. Alles auf ein paar Holzspieße stecken und der Snack-Spaß kann beginnen. Der perfekte Happen für alle Partyspießer da draußen. [Zum Rezept](#)



Kürbisspieße mit Hühnchen und Sesam

Kürbispommes mit Parmesan

Pommes sind immer aus Kartoffeln – wahr oder falsch? Seit heute wissen wir: falsch! Denn das beliebte Fingerfood mit knuspriger Kruste und weichem Kern schmeckt auch aus Kürbis mehr als nur gut. In Kombination mit Parmesan machen Kürbispommes den Kartoffelstäbchen Konkurrenz. [Zum Rezept](#)



Kürbispommes

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

Hot Buttered Rum mit Kürbis

Ohne amerikanische Pumpkin Butter kommt dieses Heißgetränk nicht aus. Das heißt für dich: Buttrigen Kürbis mixen und mit Rum und Sahne mischen. Zur Belohnung wärmt dich der Hot Buttered Rum mit ein paar Umdrehungen von innen – ein Lieblingsgetränk für kalte Tage. [Zum Rezept](#)



[Hot Buttered Rum mit Kürbis](#)

Kürbis Pancakes

Ob zum Frühstück oder auf der Kaffeetafel – Pancakes gehen einfach immer! Erst recht, wenn sie mit cremigem Kürbispüree und Mandelmus angerührt und mit selbstgemischtem Pumpkin-Spice verfeinert werden. An Ahornsirup führt natürlich kein Weg vorbei, völlig klar! [Zum Rezept](#)



[Kürbis Pancakes](#)

Kürbis als Süßspeise – herzhaft war gestern

Frühstückspudding mit Kürbis und Chia-Samen

Da bekommen Müsli, Cornflakes und Brötchen ordentlich Konkurrenz: Gegen diesen Chia-Pudding mit süßem Kürbismus, cremigem Joghurt und frischen Blaubeeren ist das Standardfrühstück auf dem Teller schnell chancenlos. [Zum Rezept](#)



[Frühstückspudding mit Kürbis und Chia](#)

Kürbis-Brownies

So schön kann der Herbst sein: Im leuchtenden Kürbis-Look sehen diese saftig-schokoladigen Schokoschnitten doch gleich noch viel besser aus. Besonders schick werden sie mit kleinen Schokostückchen und knusprigen Pekannüssen on top. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Brownies](#)

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

Kürbiswaffeln mit Zimt und Mascarpone

Welche Zutat frisch gebackenen Waffeln schon immer gefehlt hat? Kürbis, ganz klar! Mit einer Prise Muskat, etwas Ingwer, frischer Buttermilch und cremigem Zimt-Mascarpone-Topping werden die luftigen Leckerbissen zum süßen Herbstschmankerl! [Zum Rezept](#)



[Süße Kürbiswaffeln](#)

Kürbis-Pie mit Dulce de Leche

Alle Schleckermäuler sollten Lateinamerika lieben. Warum? Na wegen Dulce de Leche, der genialen gesüßten Kondensmilch, die diesen cremigen Kürbis-Pie zu einer wahren Köstlichkeit macht. Mit einem Klecks Haselnuss-Sahne obendrauf – einfach unschlagbar! [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Pie mit Dulce de Leche](#)

Coffee Cake mit Kürbis und Zimt

Gemeinsames Kaffeetrinken mit der ganzen Familie und auch du steuerst einen Kuchen bei – speziell im Herbst ist der Coffee Cake mit Zimtstreuseln immer eine gute Wahl. Mit süßem Kürbispüree macht der samtig-gelbe Kuchen die ganze Familie glücklich – und ist dazu noch clean. [Zum Rezept](#)



[Cleaner Coffee Cake mit Kürbis](#)

Kürbiskuchen mit Cranberries

Mit der extra cremigen Kürbis-Füllung, Zimt und Nelken heißt dieser Kuchen die kalte Jahreszeit geschmacklich herzlich willkommen. Beim Anblick der gezuckerten Cranberries freust du dich fast schon auf den Moment, wenn die ersten Schneeflocken vom Himmel rieseln. [Zum Rezept](#)



[Kürbiskuchen mit Cranberries](#)

Knalliger Herbstgenuss: 35 farbenfrohe Kürbisrezepte

Kürbis-Pie mit Mandelmus und Joghurt-Frosting

Herbst auf der Kuchengabel: Wenn Kürbis und Mandelmus in saftigem Gebäck aufeinandertreffen, gibt es für Kuchenfreunde kein Halten mehr. Wird der gelbe Kürbis-Pie dann noch mit Joghurt-Frosting verfeinert, fühlen sich Herbstgenießer so richtig wohl. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Pie mit Mandelmus und Joghurt-Frosting](#)