

Liebling der Saison: 13 Rezeptideen für Pfifferling-Fans



Die **Pfifferlingsaison** ist bereits in vollem Gange und wir können nicht genug bekommen von den zarten, aromatischen Pilzen. Pfifferlinge wachsen meist schon ab **Juni bis in den Spätsommer** oder sogar noch im **Herbst**. Sie mögen es warm und regnerisch, deshalb hängt ihre Verfügbarkeit sehr stark von der Wetterlage ab. Im Gegensatz zu vielen anderen Pilzsorten kann man Pfifferlinge nämlich nicht künstlich züchten und sie sind nach wie vor **wildwüchsig**. Während sie früher in Hülle und Fülle sprießten (daher der Spruch, etwas sei "keinen Pfifferling wert"), erklärt ihre Rarität den Preisanstieg in den vergangenen Jahren.

Einen kleinen Wermutstropfen in Bezug auf die pfiffigen Pilze muss man leider zugeben: Das Putzen ist doch recht zeitaufwendig. In den Lamellen und am sogenannten "Hutrand" sammeln sich Erde, Moos und Schmutz.

- Zum **Putzen der Pfifferlinge** benutzt du am besten eine **Pilzbürste** oder einen **Backpinsel**, denn die Pilze sind sehr empfindlich und wollen liebevoll behandelt werden.
- Ich weiß - manchmal kommt die Faulheit hoch und man ist verlockt, die Pfifferlinge unter dem Wasserhahn abzuspülen (sieht ja keiner). Lass es lieber! Du tust dir und den Pilzen überhaupt keinen Gefallen, denn sie werden nicht umsonst auch "Eierschwammerl" genannt und **saugen sich im Nu mit Wasser voll**.

- Für eine Suppe oder ein Risotto würde ich - wenn es denn unbedingt sein muss - eher noch empfehlen, zur **Tiefkühlware** zu greifen. Vorteil: Du bekommst saubere Pfifferlinge. Nachteil: Allein durch das Auftauen verlieren die Pilze schnell an Biss und das schadet letztendlich der Qualität deines Gerichtes.

Pfifferlinge sind eben sehr sensibel, aber dafür auch delikats in ihrer reinen Form. Deshalb reicht es schon, sie **4 Minuten in Butter zu schwenken** und ohne viel Schnickschnack mit Salz, Pfeffer und Petersilie (am besten direkt aus der Pfanne) zu genießen. Bei den Kombinationsmöglichkeiten hast du viel kreativen Spielraum: Vom klassischen Jägerschnitzel bis hin zur Paleo-Küche, mit deftigem Speck oder in der veganen Kichererbsenpfanne, im cremigen Risotto oder im morgendlichen Omelett - die Pfifferlingsaison will ausgiebig gefeiert werden.

Pfifferling-Salat mit Brombeeren und Rosmarin-Polenta

Ist jetzt eigentlich Sommer oder schon Herbst? Das weiß ich leider ebenso wenig wie das Wetter. Was ich aber weiß: Dieser Salat mit Pfifferlingen, fruchtigen Brombeeren und Rosmarin-Polenta schmeckt frisch aus der Pfanne sowohl bei Sonnenschein als auch bei Regen. [Zum Rezept](#)



Liebling der Saison: 13 Rezeptideen für Pfifferling-Fans

Pfifferling-Salat mit Brombeeren und Rosmarin-Polenta

Pilzpfanne mit Pfifferling-Risotto und Garnelen

Beeindrucke deine Gäste doch mal mit einer saisonalen Pilzpfanne, dazu cremiges Pfifferling-Risotto und pikante Garnelen - da lohnt es sich definitiv auch mal den guten Wein zu öffnen, der noch in deinem Schrank steht. Oder eben einen guten Wein zu kaufen. [Zum Rezept](#)



Pilzpfanne mit Pfifferling-Risotto und Garnelen

Blätterteig-Quiche mit Pfifferlingen, Birne und Gorgonzola

Du hast heute etwas weniger Zeit, willst Deine Gäste aber trotzdem beeindrucken? Das schaffst du auch mit dieser Blätterteig-Quiche. Die hast du nämlich schnell zubereitet und während sie im Backofen vor sich hinduft, sitzt du mit deinen Freunden ganz entspannt am Tisch. [Zum Rezept](#)



Blätterteig-Quiche mit Pfifferlingen, Birne und Gorgonzola

Omelette mit Pfifferlingen und Schnittlauch

Ist ja eigentlich egal, ob das jetzt Frühstück, Mittagessen oder Feierabend-Snack sein soll - ein Omelette geht immer als Mahlzeit durch. Auch hier darf dein Liebling der Saison natürlich nicht fehlen: Pfifferlinge soweit das Auge reicht, dazu Schnittlauch und ein sanfter Parmesanregen. [Zum Rezept](#)



Omelette mit Pfifferlingen und Schnittlauch

Paleo Kürbis-Pizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

Saisonaler geht es ja eigentlich nicht mehr: Kürbis, Apfel und Pfifferlinge. Noch nie über diese Kombi nachgedacht? Das wirst du in Zukunft sicher öfter tun, denn so hast du deine Pizza noch nie gegessen. Und unter uns: Ist auch etwas gesünder als herkömmliche Pizza. [Zum Rezept](#)

Liebling der Saison: 13 Rezeptideen für Pfifferling-Fans



Kürbis-Pizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

Pfifferling-Pfanne mit Speck und Mini-Knödeln

Das saisonale Festessen kann direkt weitergehen - dieses Mal darf es dann mit Speck und Knödeln etwas deftiger ausfallen. Aber auch hier zeigen sich die Pfifferlinge von ihrer gemütlichen Seite und bescheren dir eine gediegene Mahlzeit. [Zum Rezept](#)



Pfifferling-Pfanne mit Speck und Mini-Knödeln

Vegane Kichererbsenpfanne mit Pfifferlingen

Das vegane Äquivalent mit Kichererbsen kann locker mithalten! Pfifferlinge sind eben nicht nur für gediegen-deftige Gerichte gedacht, sondern machen in einer leichten Gemüsepfanne eine ebenso gute Figur. [Zum Rezept](#)



Vegane Kichererbsenpfanne mit Pfifferlingen

Spaghetti mit Pfifferlingen und Salbei

Jeden Tag Spaghetti essen - ich wäre dabei. Aber zugegeben: Manchmal gehen mir die Ideen aus. Umso besser, dass Pfifferlinge so wunderbar mit Pasta harmonieren. Dazu einige in Butter geschwenkte Salbeiblätter und ein neues Lieblingsrezept ist geboren. [Zum Rezept](#)



Spaghetti mit Pfifferlingen und Salbei

Hähnchen-Gulasch mit Pfifferlingen und Bohnen

Gulasch ist nicht gleich Gulasch. Du kannst auch einfach aus Hähnchen ein Gulasch machen, das geht nämlich viel schneller und lässt sich mit saisonalem Gemüse abwandeln. Meine Empfehlung: Bohnen und Pfifferlinge. [Zum Rezept](#)

Liebling der Saison: 13 Rezeptideen für Pfifferling-Fans



Hähnchen-Gulasch mit Pfifferlingen und Bohnen



Cremige Pfifferlingsuppe mit Thymian-Croûtons

Fächerkartoffel mit Pfifferlingen und Cashew-Dip

Es ist keine Pommes, es ist keine Ofenkartoffel, nein: Es ist eine Fächerkartoffel - die perfekte Fusion aus beidem. Und in ihren knusprigen Rillen hast du viel Platz für Cashew-Dip und Pfifferlinge mit Schalotten. [Zum Rezept](#)



Fächerkartoffel mit Pfifferlingen und Cashew-Dip

Cremige Pfifferlingsuppe mit Thymian-Croûtons

Bevor es an gemütlichen Regentagen aufs Sofa geht, sollte ein wärmendes Süppchen auf dem Herd stehen, dass du einfach weglöffelst, während deine Lieblingsserie vor dir flimmert. Und nichts, wirklich rein gar nichts, geht dann cremiger und wärmer runter als diese Pfifferlingsuppe. [Zum Rezept](#)

Feierabendschmaus: Steinpilzravioli mit Pfifferlingen

Jeden Tag essen gehen - das ist meistens nicht drin. Aber man kann sich auch selbst belohnen, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Steinpilzravioli sind schnell gemacht und bekommen mit Pfifferlingen, Rosmarin und Parmesan ein ehrwürdiges Topping. [Zum Rezept](#)



Feierabendschmaus: Steinpilzravioli mit Pfifferlingen

Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto

"Nudeln mit Pesto" habe ich zu Studienzeiten zum Top-Gericht der Dekade gekürt. Heute liebe ich es immer noch, gerne auch mal etwas ausgefallener mit frischen Pfifferlingen und saftigem Erbsenpesto. [Zum Rezept](#)

Liebling der Saison: 13 Rezeptideen für Pfifferling-Fans



Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto