

## Pilzliebe: 12 Rezepte für den Herbst



Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge... wir mögen sie alle! Zusammen mit Foodbloggern haben wir die schönsten Pilz-Rezepte für den Herbst zusammengestellt - vom veganen Burger bis zum deftigen Schweinefilet.

### Polenta auf Austernpilzen und Radicchio

Kommt der Herbst, lässt die Polenta nicht lange auf sich warten. Wie schick sich der norditalienische Maisgrieß machen kann, sieht man an Marlenes Version auf einem Bett aus Austernpilzen und Radicchio. Der feine Geschmack der Austernpilze geht eine spannende Liaison mit den herben Aromen des Radicchios ein. Das Ergebnis: ein vegetarischer Hauptgang mit Star-Qualitäten. [Zum Rezept](#)



[Polenta](#) Foto: Marlene | 52 Plates of Delight

### Sandwich mit gebratenen Champignons

Wenn es zack zack gehen muss, sind Sandwiches nie verkehrt. Dass man dabei nicht auf Raffinesse verzichten muss, zeigt dieses warme Brot mit Pilzen, Gouda und frischen Kräutern. Würziger Senf setzt dem deftigen Mittagssnack die Krone auf. Lecker! [Zum Rezept](#)



[Sandwich mit Champignons](#) Foto: Kerstin | My Cooking Love Affair

### Graupenrisotto mit Kräuterseitlingen

Graupen erleben ihr wohlverdientes Comeback und schwimmen schon längst nicht mehr nur in Omas Suppe. Bei diesem Risotto treffen aromatische Kräuterseitlinge

## Pilzliebe: 12 Rezepte für den Herbst

auf intensives Walnuss-Basilikum-Pesto. Ganz großes Gaumenkino! [Zum Rezept](#)



[Graupenrisotto](#)

Gaumen sich auf eine Geschmacksexplosion gefasst machen. [Zum Rezept](#)



[Portobello Burger](#) Foto: Eva | Foodtastic

### Beschwipste Knoblauch Pilze

Wer Pilze sagt, der muss auch Weißwein sagen. An letzterem wird in diesem Rezept zum Glück nicht gespart. Dazu noch Knoblauch, frische Kräuter und ein Dip aus Quark und Crème Fraiche – fertig ist die beschwipste Pilz-Sause. [Zum Rezept](#)



[Beschwipste Pilze](#) Foto: Jasmin | Kuchendeern

### Schweinefilet überbacken mit Champignons

Ein deftiger Klassiker, der sich fast von alleine kocht. Durch das Garen in der sahnigen Pilzsauce wird das Fleisch besonders zart und zergeht anschließend auf der Zunge. Servieren lässt sich das Schweinefilet am besten mit Spätzle oder (wenn es etwas leichter sein soll) mit Reis. [Zum Rezept](#)



[Schweinefilet mit Champignons](#) Foto: Yvonne | Experimente aus meiner Küche

### Veganer Portobello Burger

Ein Pilz, so groß, dass er den Fleisch-Patty vom Burger kickt. Der Portobello-Pilz ist ein Riesenchampignon mit viel Geschmack, der dank seiner festen Konsistenz einen hervorragenden Burgerbelag abgibt. Bei dieser Variante mit marinierten Nektarinen und Guacamole muss der

### Pasta mit Eierschwammerln und Speck

Was in Deutschland die Pfifferlinge, sind in Österreich die Eierschwammerln. Landen sie zusammen mit Speck auf Pasta, macht der Gaumen hier wie dort Freudensprünge.

## Pilzliebe: 12 Rezepte für den Herbst

Dank der festen Konsistenz und ihres mild-würzigen Geschmacks machen sich Pfifferlinge in jeder Nudelsauce gut. Frische Petersilie und ein bisschen Weißwein runden die Pasta perfekt ab. [Zum Rezept](#)



[Pasta mit Eierschwammerln](#) Foto: Antonia und Benedikt | Because You Are Hungry

### Glückspilzcarpaccio mit Tomatenknödeln

Nochmal Knödel, aber ganz anders: Hier werden Steinpilze in feinen Scheiben serviert und mit einem zitronigen Dressing beträufelt. Drumherum gibt's Quarkknödel mit Tomaten-Pesto-Füllung. Klingt irgendwie total unglaublich lecker? Ist es auch. [Zum Rezept](#)



[Glückspilzcarpaccio](#) Foto: Christina | Fortune & Cookie

### Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto

Grünes Pesto geht auch ohne Basilikum. Und Pfifferlinge

plus Erbsen sind ein äußerst aromatisches Team. Der Klassiker unter den heimischen Pilzen lässt sich vielseitig kombinieren, weshalb er sich in diesem vegetarischen Rezept mehr als wohlfühlt. [Zum Rezept](#)



[Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto](#)

### Pilzquiche

Damit macht man es sich gerne gemütlich, wenn es etwas kälter wird: eine leckere Quiche mit krossem Rand und sahniger Pilzfüllung. Am besten schmeckt sie mit gemischten Waldpilzen. Dazu ein frischer Salat und fertig ist das Wohlfühl-Essen. [Zum Rezept](#)



[Pilzquiche](#) Foto: Nadine | Stylish Living

### Süßkartoffel-Quinoa-Pilz-Patties

Die Süßkartoffel ist – Trommelwirbel – eines der nährstoffreichsten Gemüse überhaupt. Praktisch, dass sie dazu auch noch richtig gut schmeckt. Veronika richtet

## Pilzliebe: 12 Rezepte für den Herbst

ihre Patties mit Süßkartoffeln und Pilzen auf Avocadoscheiben an und knackt damit den Nährstoff-Jackpot. Natürlich machen die Bratlinge auch im Veggie-Burger eine gute Figur. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Quinoa-Pilz-Patties](#) Foto: Veronika | Carrots For Claire

### Gefüllte Kartoffelpüree-Taler mit Pilzen

Außen knusprig, innen weich - die kleinen Taler sind einfach zum Anbeißen gut! Wunderbar kartoffelig und mit einer würzigen Füllung aus Champignons, Zwiebel und Dill. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Kartoffelpüree-Taler mit Pilzen](#)