

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



20 Ideen für winterliche
WARMMACHER-PASTA

Jetzt ist deine Fantasie gefragt: Draußen ist es kalt, um 18 Uhr bereits stockduster, der Heimweg von Arbeit und Uni war wieder beschwerlich, aber jetzt bist du zuhause. Der einfachste Weg, sich an ungemütlichen Wintertagen wieder warm und glücklich zu machen: Ein großer Teller dampfend-heißer Pasta. Nur für dich und so viel du willst. Mit Pilzen, Kürbis, Pesto und duftenden Wintergewürzen.

Du brauchst noch Inspiration für deinen nächsten Feierabend-Glücksmoment? In den Foodblogger-Küchen stehen schon 22 gefüllte Pastateller bereit:

Mafalda Corta mit Champignons und Pesto

Wenn es bei den Foodistas Wohlfühlpasta gibt, dann kommen keine Penne, Rigatoni und Spaghetti in den Topf. Sondern hübsche Mafalda Corta – breite Nudeln mit filigran gekräuseltem Rand. Damit nicht genug mit den

Besonderheiten: Am liebsten gibt es bei den Schwestern grünes Basilikumpesto dazu. Allerdings mit Pekannüssen statt Pinienkernen. Ein feines Pesto zu einer außergewöhnlichen Pasta. [Zum Rezept](#)



[Mafalda Corta mit Champignons](#) © Foodistas

Papardelle con Ragù alla Ossobuco

Es ist kalt? Ein Ragù muss her! Cornelia hat für dich die perfekte Winterpasta fürs Wochenende. Langsam und gemächlich lässt sie Ossobuco (Markknochen vom Kalb) im Topf vor sich hin schmoren, bis sich das zart gegarte Fleisch abzupfen und zu einer würzigen Sauce weiterverarbeiten lässt. Eine italienische Pastaköstlichkeit! [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Papardelle con Ragú alla Ossobuco © Cornelia Wagner | Die Seelenschmeichelei

Linguine mit Pfifferlingsrahm

Pfifferlinge oder doch lieber Champignons? Du musst dich gar nicht entscheiden – denn bei Jasmin kommt einfach beides auf den Nudelteller. Als cremiger Rahm mit Bauchspeck, Zwiebeln und Weißwein. So schnell gemacht, dass du dich ratzfatzt mit heißer Pasta und Decke aufs Sofa kuscheln kannst. [Zum Rezept](#)



Linguine mit Pfifferlingsrahm © Jasmin Krause | KüchenDeern

Winterpasta mit selbstgemachtem Basilikumpesto

Du brauchst Pasta jetzt sofort, ohne großes Schnippeln und Warten? Dann mach's wie Nora: Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl werden mit der Küchenmaschine im Nu zu cremigem Pesto verarbeitet, während die Nudeln schon im Wasser kochen. So geht Ruckzuck-Pasta für den Feierabend. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Winterpasta mit Basilikumpesto © Nora Lange | all hunky dory

Fettuccine mit Austernpilzen

Pasta mit Fleisch, Pasta mit Sahnesauce oder köstliche Pasta ganz vegan. Und zwar so wie bei Nadine und Jörg mit winterlichen Austernpilzen. Aber vor allem mit allerlei Kräutern und Gewürzen: Chili, Thymian, Petersilie und Knoblauch sorgen für eine kleine Aromenexplosion auf deinem Nudelteller. [Zum Rezept](#)



Fettuccine mit Austernpilzen © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

One Pot Pasta nach Schweizer Art

Das Tolle an Pasta: Mit dem richtigen Rezept steht sie schon nach 25 Minuten fix und fertig auf dem Tisch. Bei Simone findest du genau so ein Rezept. Du brauchst Zwiebeln, Kartoffeln, Nudeln, Brühe, Käse und Sahne. Alles in einen Topf, kurz garen und schon kann geschlemmt werden. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



One Pot Pasta nach Schweizer Art © Simone Filipowsky | S-Küche

Safran-Tagliatelle mit geschmorten Strauchtomaten und frittiertem Salbei

Falls du ein bisschen mehr Zeit hast, dann gibt es eigentlich nur eine Option: Mach deine Nudeln selbst. Den Teig, die Form und natürlich das Kochen. Wie das geht, zeigt dir Christine zusammen mit Stuttgarts Pastapapst Marco. Und natürlich verrät sie auch, wie du deine selbstgemachten Safrannudeln am besten genießt. Wir sagen nur: Tomaten, Salbei, Weißwein. [Zum Rezept](#)



Tagliatelle mit Schmortomaten und Salbei © Christine Garcia Urbina | trickytine

Pasta mit Kürbissauce

Wenn es draußen kalt ist, darf Kürbis nicht fehlen. Aus Hokkaido, Knoblauch, Brühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zimt lässt sich ruckzuck eine winterliche Soulfood-Sauce für wohltuende Winterpasta zaubern. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Pasta mit Kürbissauce © Ela | Transglobal Pan Party

Wirsing-Walnuss-Pasta in cremiger Mascarponesauce

Diese Nudelsauce schmeckt nach Winter, Gemütlichkeit und ganz viel Liebe zum würzigen Wirsingkohl. Dieser freut sich über ein Bad in einer cremigen Mascarpone-Sauce. Für Crunch sorgen knusprige Walnüsse. [Zum Rezept](#)



Wirsing-Walnuss-Pasta in cremiger Mascarponesauce

Pasta mit im Ofen geschmortem Rosenkohl, Trauben und Nüssen

Bei dir hat sich spontan Besuch zum Abendessen angekündigt? Keine Panik – Stefanie hat das ultimative Angebergericht für dich, das bereits nach 40 Minuten auf dem Tisch steht. Das Geheimnis liegt in den Zutaten. Wer erwartet schon Trauben, Nüsse und Rosenkohl in schneller Pasta? Und zwar Rosenkohl, der dank Chili, Knoblauch und Honig extra aromatisch ist. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Pasta mit Rosenkohl, Trauben und Nüssen © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Bucatini all'Amatriciana

Egal, wie anstrengend dein Tag war, nach einem Teller von Sandras würziger Tomatenpasta mit Chili, Speck und Knoblauch geht's dir wieder gut. 9 Zutaten (Salz und Pfeffer sind auch dabei) brauchst du nur, 25 Minuten Zeit und die Welt ist wieder in Ordnung. [Zum Rezept](#)



Bucatini all'Amatriciana © Sandra Cetin | Hase im Glück

Spaghetti mit Grünkohl-Pesto

Hier hat sich feinstes Wintergemüse in die Pasta geschummelt. Verfeinert wird das Gericht mit köstlichem Pecorino, Oliven und einem Hauch Schokolade. [Zum Rezept](#)



Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta

Spaghetti mit Grünkohl-Pesto

Orecchiette mit Mangold und weißen Bohnen

Wenn es draußen schon nicht mehr grünt, dann muss der Nudelteller es richten. Maja setzt deswegen auf Mangold, der zusammen mit Knoblauch und Schalotte sanft gedünstet wird. Dazu gibt es kleine Orecchiette, Thymian, Bohnen und natürlich Parmesan. [Zum Rezept](#)



Orecchiette mit Mangold © Maja Nett | Moey's kitchen

Spaghetti mit Pfifferlingen

Pilze und Pasta – eine Winterkombination vom Feinsten. Mara hat sich für ihre schnelle Wohlfühlpasta für würzige Pfifferlinge entschieden. Für noch mehr Geschmack auf dem Teller nehmen die Pilze ein Bad in cremiger Aioli-Sahne-Sauce. Mmmh ... lecker! [Zum Rezept](#)



Spaghetti mit Pfifferlingen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Bunte Nudeln mit Fenchel und Safran

Ela trotz dem grauen Einerlei mit einer großen Portion bunter Pasta. Die sehen nicht nur köstlich aus, sondern überraschen auch mit außergewöhnlichem Geschmack. Die grünen Nudeln schmecken nach Spinat, die orangen nach Tomate. Damit davon nichts untergeht, gibt es dazu eine leichte Brühe mit Fenchel und Safran. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Bunte Nudeln mit Fenchel © Ela | Transglobal Pan Party

Pasta mit Butternusskürbis, Salbei und Pecorino

Auch Kaja setzt auf Farbe. Deswegen gibt es bei ihr knallig orangen Butternusskürbis gegen Winterblues. Darauf hat es sich außerdem leuchtend rote Chili gemütlich gemacht. Sieht nicht nur gut aus, sondern sorgt auch für Wumms im Mund. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Butternusskürbis, Salbei und Pecorino © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Pasta mit geröstetem Blumenkohl und Pinienkernen

Na, wo hat sich der Blumenkohl im Bild versteckt? Klein geraspelt, mit Thymian, Chili, Knoblauch und Pinienkernen geröstet, hat er sich unter die Nudeln gemischt. Fehlt nur noch der Parmesan als würzige Haube. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Pasta mit geröstetem Blumenkohl und Pinienkernen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Pasta an Möhren-Safran-Sauce

Franzis Pastasauce überrascht mit einer Geheimzutat, die der Komposition aus Möhren, Safran, Sahne, Pinienkernen und Olivenöl das kleine Quäntchen Spritzigkeit verleiht. Die Rede ist von Mandarinsaft. 3 Esslöffel genügen und deine Pastasauce ist extra frisch, leicht, lecker. [Zum Rezept](#)



Pasta an Möhren-Safran-Sauce © Franzi Schädel | Wo geht's zum Gemüseregal?

Maultaschen in Honig-Senf-Sauce mit Birnen, Weißkohl und Bacon

Würzig dank Bacon, fruchtig dank Birne und winterlich dank Weißkohl. Statt deine Maultäschle nur mit Brühe zu genießen, kannst du ihnen auch einfach ein geschmackliches Winterupdate geben. In 20 Minuten schwebst du dann im Maultaschen-Himmel. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Maultaschen mit Birne und Bacon

Pasta mit karamellisierten Walnüssen

Der Ofen schmort die Tomaten, das Wasser kocht die Nudeln und die Pfanne karamellisiert die Nüsse. Eigentlich musst du gar nichts machen. Außer dich auf dein dampfend heißes Feierabendgericht zu freuen. [Zum Rezept](#)



Pasta mit karamellisierten Walnüssen © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

Rote-Bete-Ravioli im Knoblauchhimmel

Du brauchst fürs Wochenende ein neues Kochprojekt? Tadaa – schau mal bei Irina vorbei. Sie zeigt dir, wie du Ravioli von Anfang bis Ende selber machst und mit einer knalligen Rote-Bete-Frischkäse-Füllung verfeinerst. Dazu gibt es Knoblauch, Radieschen und Butter. [Zum Rezept](#)

Würzig und wohltuend: 22 Ideen für wärmende Winterpasta



Rote-Bete-Ravioli © Irina Lauterbach | Lecker macht Laune

One Pot Appenzeller Carbonara

Na gut, die Kalorien solltest du bei Catrins Nudeln besser nicht zählen. Du solltest sie lieber mit jedem Bissen genießen. Denn dank Käse, Sahne, Ei und Speck kommt hier Pasta mit ultimativem Wohlfühlfaktor auf den Teller. [Zum Rezept](#)



One-Pot-Appenzeller-Carbonara © Catrin Neumayer | CookingCatrin