



Kürbis-Rezepte süß & herzhaft

INHALT

01. Kürbis-Quiche mit Speck & Bergkäse
02. Süße Kürbisbällchen
03. Kürbis-Gnocchi
04. Zimtige Kürbiswaffeln
05. Kürbislasagne mit Butternut
06. Hübsche Kürbisbrötchen

Der Kürbis ist der Superstar in der Herbst-Küche, denn er ist ein echtes Allroundtalent. Egal ob süß oder herzhaft - mit Kürbis kannst du die leckersten Gerichte zaubern. Der Klassiker Hokkaido-Kürbis ist meist genauso gut geeignet wie ein Butternut. Hier findest du unsere liebsten Rezepte mit Kürbis.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

KÜRBIS-QUICHE MIT SPECK & BERGKÄSE



Zutaten

- 130 g + 2 EL Butter
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 2 TL Weißweinessig
- 450 g Kürbis deiner Wahl (ca. 300 g Fruchtfleisch)
- 1 große oder 2 kleine Zwiebeln
- 150 g Speck
- 130 g Bergkäse
- 250 g Crème fraîche
- Muskatnuss, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Verknete 130g weiche Butter, ein Ei, Weißweinessig, Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig. Wickle ihn in Frischhaltefolie und stelle in 30 - 60 Minuten kalt.

Schritt 2

Schäle den Kürbis, entkerne ihn und raspel das Fruchtfleisch grob. Würfle Zwiebeln und Speck, erhitze 1 EL Butter in der Pfanne und brate beides darin an. Vermenge beides mit den Kürbisraspeln. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und fette eine Quicheform.

Schritt 3

Rolle den Teig ca. 3 mm dick aus, hebe ihn in die Springform und forme einen Rand. Mehrfach mit einer Gabel einstechen. Reibe den Käse und vermenge ihn mit Crème fraîche und 3 Eiern. Gib die Mischung zum Kürbis. Würze den Belag kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat und verteile ihn gleichmäßig auf dem Teig. Backe die Quiche etwa 30 - 40 Minuten im Ofen goldbraun.



Süße Kürbisbällchen mit Schoko-Füllung

Zutaten

- 1/2 Hokkaidokürbis
- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- 90 g Zucker
- 7 g Trockenhefe
- 120 g Nuss-Nougat-Creme
- 1 große Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hokkaido-Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Backblech legen. Für ca. 35 Minuten backen, bis er weich ist. Dann die Kürbisspalten pürieren. 30g Butter in einem Topf schmelzen lassen und Milch einrühren.

Schritt 2

Mehl, Hefe, eine Prise Salz und 40g Zucker in einer Schüssel verrühren. Pürierten Kürbis dazugeben und alles vermengen. Währenddessen Butter-Milch-Mischung eingießen. Wenn ein glatter Teig entstanden ist, diesen 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Schritt 3

Teigstücke zu kleinen Bällchen formen, auf einem Backblech verteilen und für 20 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Nuss-Nougat-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mit der Spitze in die Bällchen stechen und etwas Creme hineindrücken.

Schritt 4

Zum Schluss 25g Butter auslassen, die Kürbisbällchen damit bepinseln und in dem übrigen Zucker wälzen.



Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter

Für 4 Portionen Zutaten

- 400 g Hokkaido- oder Butternutkürbis
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 60 g Mehl
- 50 g Weizen- oder Maisgrieß
- 45 g geriebener Parmesan
- schwarzer Pfeffer, Salz, Muskat
- 2-3 EL Butter
- einige Blätter frischer Salbei

Zubereitung

Schritt 1

Kürbis in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls kleinschneiden. Beides in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Kürbis und Kartoffeln zu einem Brei stampfen.

Schritt 2

Mehl, Grieß und geriebenen Käse unter den Teig arbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl zufügen. Alles gut verkneten. Der Teig sollte geschmeidig und nicht zu feucht sein.

Schritt 3

Um die Gnocchi zu formen, auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa daumendicke Teigrollen formen und davon ca. 2 cm breite Stücke abschneiden. Wer mag, drückt mit einer Gabel noch ein Muster in die Gnocchi.

Schritt 4

Nun leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise garen. Wenn sie an die Oberfläche treiben, sind sie fertig. In einer großen Pfanne etwas Butter schmelzen, die Gnocchi darin portionsweise anbraten. Salbeiblätter zufügen und mitbraten.



Kürbiswaffeln mit Zimt

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1/2 Kürbis
- 240 ml Milch
- 240 ml Buttermilch
- 60 ml Öl
- 4 Eier
- 5 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Zimt

Zubereitung

Schritt 1

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hokkaido-Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Backblech legen. Für ca. 35 Minuten backen, bis er weich ist. Dann die Kürbisspalten pürieren. Gib das Püree in ein sauberes Küchentuch, schlage das Tuch ein und wringe die Flüssigkeit aus.

Schritt 2

Vermische Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zimt. Trenne die Eier. Vermenge die trockenen Zutaten mit Eigelb, Milch, Buttermilch, Öl, Vanilleextrakt, Zucker und dem Kürbispüree zu einem dickflüssigen Teig. Schlage das Eiweiß zu Eischnee und hebe es vorsichtig unter den Teig.

Schritt 3

Heize das Waffeleisen vor und bestreiche die Backflächen mit etwas Öl. Backe den Teig portionsweise zu goldbraunen Waffeln. Die Backzeit ist hier im Vergleich zu klassischen Waffeln ein wenig länger.

Tipp: Dazu passt eine Creme aus 250 g Mascarpone, 2 TL Zucker und 1/2 TL Zimt.



Kürbislasagne mit Butternut-Kürbis

Zutaten

- 1 Butternut-Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Ein Schuss Weißwein
- 1 EL Honig & 1 EL mittelscharfer Senf
- 350 ml Gemüsebrühe
- 30 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- ca. 400 g Lasagneplatten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 200 g Gouda

Zubereitung

Schritt 1

Schält und entkernt den Kürbis und schneidet ihn in grobe Stücke. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. 10 g Butter in einem Topf schmelzen, Kürbis für 5 Minuten andünsten. Zwiebeln und Knobi hinzugeben und für 3 Minuten weiter dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Honig, Gemüsebrühe und Senf hinzugeben, verrührt alles und lasst es 20 Minuten köcheln.

Schritt 2

Für die Bechamel-Sauce 30 Gramm Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Mehl einrühren. Milch unter Rühren angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt 3

Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Den Kürbis pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt geht's ans Schichten: Gebt zuerst eine Lage Lasagneplatten in die Form, dann etwas Kürbisfüllung und darauf eine Schicht Bechamel-Sauce. Solange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.

Den Gouda über die Lasagne reiben und für 20-25 Minuten im Ofen backen.

KÜRBISBRÖTCHEN MIT HEFETEIG UND HOKKAIDO



Zutaten

- 300 g Hokkaidokürbis
- 450 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- Eine Prise Zucker
- Etwas Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei zum Bestreichen
- Küchengarn

Zubereitung

Schritt 1

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hokkaido-Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Backblech legen. Für ca. 35 Minuten backen, bis er weich ist und dann pürieren.

Schritt 2

Mehl mit Trockenhefe, Zucker & Salz vermischen. Abgekühltes Kürbispüree und 100ml lauwarmes Wasser hinzugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. An einen warmen Ort 1 Stunde zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Schritt 3

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben. In 6 Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen. Jedes Brötchen mit Garn so umwickeln, dass es mehrfach eingeschnitten wird und 8 Abschnitte entstehen. Brötchen abgedeckt für 20 Minuten gehen lassen.

Schritt 3

Vor dem Backen mit dem Ei bestreichen und für ca. 20 Minuten bei 180°C in den Ofen stellen, bis sie braun werden.





Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Jörg Bauer, Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/StefanieBaum](https://www.stock.adobe.com/StefanieBaum)

Seite 3+4: [@Koch-Mit](https://www.koch-mit.de)

Seite 5: [@SabrinaNickel](https://www.instagram.com/SabrinaNickel)

Seite 6: [@stock.adobe.com/Mi.Ti](https://www.stock.adobe.com/Mi.Ti)

Seite 7: [@gettyimages/ViktornéLupaneszku](https://www.gettyimages.com/ViktornéLupaneszku)

Seite 8: [@stock.adobe.com/JJAVA](https://www.stock.adobe.com/JJAVA)

Seite 9+10: [@stock.adobe.com/pbdStudio](https://www.stock.adobe.com/pbdStudio)

Seite 11+12: [@stock.adobe.com/SergeySkleznev](https://www.stock.adobe.com/SergeySkleznev)