Lust auf Kürbis?

Unsere Kürbisrezepte

Entdecke die Vielfalt unseres Hokkaido-Kürbisses! Ob cremige Pasta, knuspriger Ofenkürbis oder wärmendes Curry – mit unseren frischen, bereits gewürfelten Kürbisstücken zauberst du im Handumdrehen leckere Gerichte auf den Tisch.

Einfach öffnen, zubereiten und genießen!



1. Ofenkürbis mit Feta und Honig

Einfach	35 Minuten	2-3 Personen

Knusprig gebackener Hokkaido trifft auf cremigen Feta, süßen Honig und knackige Walnüsse. Eine herrlich unkomplizierte Kombination, die den Herbst auf den Teller bringt.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 200 g Feta
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 50 g Walnüsse
- 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kürbiswürfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
3. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian vermengen.
4. Den Kürbis etwa 20 Minuten im Ofen rösten.
5. Feta zerbröseln und zusammen mit den Walnüssen über dem Kürbis verteilen.
6. Weitere 10 Minuten backen, bis der Feta leicht gebräunt ist.
7. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln.

Tipp vom Bauernhof: Dazu schmeckt frisches Baguette oder ein knackiger Feldsalat besonders gut.

2. Cremiges Kürbis-Curry mit Kokosmilch

Einfach	30 Minuten	3 Personen

Wärmend, cremig und voller Geschmack: Dieses Kürbis-Curry verbindet die natürliche Süße des Hokkaidos mit aromatischen Gewürzen und exotischer Kokosmilch.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht)
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Currypaste oder 2 TL Currypulver
- 1 EL Öl
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Etwas Limettensaft
- Frischer Koriander nach Belieben
- 200 g Reis als Beilage

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanweisung kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl glasig anbraten.
3. Currypaste oder Currypulver hinzufügen und kurz mitrösten.
4. Kürbiswürfel dazugeben und einige Minuten anbraten.
5. Kokosmilch und Gemüsebrühe angießen.
6. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
7. Kichererbsen abspülen, hinzufügen und weitere 5 Minuten erwärmen.
8. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
9. Mit Reis und frischem Koriander servieren.

Tipp vom Bauernhof: Wer es etwas schärfer mag, gibt eine Prise Chiliflocken dazu.

3. Gnocchi-Kürbis-Pfanne mit Spinat und Parmesan

Einfach	25 Minuten	2-3 Personen

Goldbraune Gnocchi, zarter Kürbis und frischer Spinat – dieses Pfannengericht ist schnell gemacht und schmeckt nach einem gemütlichen Herbstabend.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 500 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 100 g frischer Blattspinat
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskatnuss

Zubereitung

1. Kürbiswürfel in einer großen Pfanne mit Olivenöl etwa 10–12 Minuten anbraten. Bei Bedarf einen kleinen Schuss Wasser hinzufügen und mit Deckel garen.
2. In einer zweiten Pfanne die Gnocchi nach Packungsanweisung goldbraun anbraten.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zum Kürbis geben.
4. Kirschtomaten halbieren und zusammen mit dem Spinat unterheben.
5. Alles einige Minuten köcheln lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist.
6. Gnocchi hinzufügen und vorsichtig vermengen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
8. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Tipp vom Bauernhof: Ein paar geröstete Pinienkerne sorgen für zusätzlichen Biss.

4. Knusprige Kürbis-Kartoffel-Puffer

Einfach	35 Minuten	3-4 Personen

Außen knusprig, innen wunderbar saftig: Diese herzhaften Puffer sind eine leckere Abwechslung zu klassischen Kartoffelpuffern. Dazu passt ein frischer Kräuterquark.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Etwas Muskatnuss
- Öl zum Ausbacken

Für den Kräuterquark:

- 250 g Quark
- 2 EL Milch
- Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch und Petersilie)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kürbiswürfel und geschälte Kartoffeln grob raspeln.
2. Die Masse in ein sauberes Küchentuch geben und möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken.
3. Zwiebel fein würfeln und zusammen mit Eiern, Mehl und Gewürzen unter die Masse mischen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen.
5. Aus der Masse kleine Puffer formen und von beiden Seiten jeweils etwa 3–4 Minuten goldbraun braten.
6. Für den Kräuterquark alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

7. Die Kürbis-Kartoffel-Puffer heiß mit dem Kräuterquark servieren.

Tipp vom Bauernhof: Je besser die Kürbis-Kartoffel-Masse ausgedrückt wird, desto knuspriger werden die Puffer!

5. Cremiges Kürbis-Risotto mit Parmesan

Einfach	35 Minuten	3 Personen

Cremig, aromatisch und wunderbar herbstlich: Der Hokkaido verleiht diesem Risotto eine natürliche Süße und eine schöne Farbe. Zusammen mit Parmesan und frischem Salbei entsteht ein echtes Wohlfühlgericht.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 250 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 800 ml Gemüsebrühe (heiß)
- 100 ml Weißwein (alternativ Gemüsebrühe)
- 50 g Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Etwas frischer Salbei

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch glasig dünsten.
3. Risottoreis hinzufügen und kurz mit anschwitzen, bis die Körner leicht glasig werden.
4. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen.
5. Kürbiswürfel hinzufügen.

6. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe dazugeben. Dabei regelmäßig umrühren und immer erst neue Flüssigkeit hinzufügen, wenn die vorherige weitgehend aufgenommen wurde.
7. Das Risotto etwa 20–25 Minuten garen, bis der Reis cremig und bissfest ist und der Kürbis weich wird.
8. Parmesan und Butter unterrühren.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Salbei servieren.

Tipp vom Bauernhof: Wer es besonders aromatisch mag, kann den Salbei kurz in etwas Butter knusprig anbraten und über das Risotto geben.

6. Buntes Kürbis-Gemüseblech

Einfach	40 Minuten	3-4 Personen

Wenig Aufwand, viele Farben und jede Menge Geschmack! Dieses bunte Ofengemüse ist die perfekte Kombination aus Hokkaido, Süßkartoffeln und frischem Gemüse. Einfach aufs Blech geben und den Backofen die Arbeit machen lassen.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 1 Süßkartoffel (ca. 250 g)
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Karotten
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Süßkartoffel und Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Paprika und Zwiebel ebenfalls klein schneiden.

4. Das gesamte Gemüse zusammen mit den Kürbiswürfeln auf einem Backblech verteilen.
5. Mit Olivenöl beträufeln und Paprikapulver, Salz und Pfeffer darübergeben.
6. Rosmarin darüber verteilen und alles gut vermengen.
7. Im Backofen etwa 30–35 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.
8. Heiß servieren.

Tipp vom Bauernhof: Dazu schmeckt ein selbst gemachter Knoblauch-Joghurt-Dip oder etwas zerbröselter Feta besonders gut.

7. Kürbis-Lasagne

Einfach	60 Minuten	4 Personen

Lasagne einmal anders! Zarter Hokkaido, eine würzige Tomatensoße und cremige Béchamelsoße machen dieses Gericht zu einer köstlichen herbstlichen Alternative zum Klassiker.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 9–12 Lasagneplatten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 150 g geriebener Käse

Für die Béchamelsoße:

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anbraten.
3. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
4. Gehackte Tomaten und Kürbiswürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
5. Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen.
6. Milch nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Soße einige Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Eine Auflaufform mit etwas Tomatensoße ausstreichen. Abwechselnd Lasagneplatten, Kürbis-Tomatensoße und Béchamel einschichten.
8. Mit einer Schicht Béchamel abschließen und den geriebenen Käse darüber verteilen.
9. Im Backofen etwa 35–40 Minuten backen, bis die Lasagne goldbraun ist.

Tipp vom Bauernhof: Wer es besonders würzig mag, kann zwischen die Schichten etwas zerbröselten Feta geben.

8. Saftige Kürbis-Brownies mit Schokolade

Einfach	50 Minuten	Etwa 12 Stück

Kürbis und Schokolade? Das passt wunderbar zusammen! Der Hokkaido macht diese Brownies besonders saftig und verleiht ihnen eine feine herbstliche Note. Ein süßer Genuss, bei dem niemand den Kürbis vermuten würde.

Zutaten

- 600 g gewürfelter Hokkaido-Kürbis
- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 30 g Backkakao

- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt (nach Belieben)

Zubereitung

1. Kürbiswürfel in einem Topf mit etwas Wasser etwa 12–15 Minuten weich kochen. Wasser abgießen und den Kürbis fein pürieren. Das Püree etwas abkühlen lassen. Für den Teig etwa 400 g des entstandenen, möglichst dickflüssigen Pürees verwenden. Die übrige Menge kann beispielsweise als Beilage oder für eine Suppe genutzt werden.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.
4. Eier und Zucker schaumig schlagen.
5. Das abgekühlte Kürbispüree und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren.
6. Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Zimt vermischen und kurz unter den Teig heben.
7. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Backform (ca. 20 × 25 cm) geben.
8. Im Ofen etwa 25–30 Minuten backen. Die Brownies dürfen innen noch leicht saftig sein.
9. Vollständig abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp vom Bauernhof: Mit gehackten Walnüssen oder zusätzlichen Schokostückchen im Teig werden die Brownies besonders lecker.

9. Cremige Kürbis-Pasta

Einfach	25 Minuten	2-3 Personen

Ein herrlich cremiges Herbstgericht mit frischem Hokkaido, Parmesan und aromatischem Salbei. Schnell zubereitet und perfekt für die Feierabendküche.

Zutaten

- 1 Packung (600 g) gewürfelter Hokkaido
- 300 g Pasta
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und etwas Salbei

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl glasig anbraten.
3. Kürbiswürfel dazugeben und etwa 5 Minuten mitbraten.
4. Gemüsebrühe hinzufügen und den Kürbis zugedeckt ca. 10–12 Minuten weich garen.
5. Sahne hinzugeben und einen Teil des Kürbisses mit einer Gabel oder einem Stabmixer cremig pürieren.
6. Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Salbei abschmecken.
7. Nudeln mit der Soße vermengen und servieren.

Tipp vom Bauernhof: Mit gerösteten Kürbiskernen und etwas frisch gehobeltem Parmesan schmeckt die Pasta besonders lecker.