

# Kartoffel-Kürbissuppe



 Gesamtzeit  
50 Minuten

 Schwierigkeit  
Mittel

Energie 294 kcal Eiweiß 8.54 g  
Fett 6.36 g Kohlenhydrate 53.7 g



## Zubereitung

1

### Zutaten

1 Zwiebel • 700 g REWE Beste Wahl Kartoffeln •  
250 g REWE Bio Möhren • 500 g Kürbis (z.B Hokkaido)

Zwiebel schälen, in feine Spalten schneiden.  
Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln.  
Kürbis in Spalten schneiden und entkernen.  
Fruchtfleisch würfeln.

2

### Zutaten

1 TL Öl • 1 l REWE Bio Gemüsebrühe (Instant) • ja! Salz •  
Pfeffer • 2 Blätter Lorbeer

Öl erhitzen. Zwiebel, Möhren, Kartoffeln und  
Kürbis darin kurz andünsten. Brühe zufügen  
und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeer  
würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten kochen.

## Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel  
700 g REWE Beste Wahl Kartoffeln  
250 g REWE Bio Möhren  
500 g Kürbis (z. B. Hokkaido)  
1 TL Öl  
1 l REWE Bio Gemüsebrühe (Instant)  
ja! Salz  
Pfeffer  
2 Blätter Lorbeer  
1 Bund Schnittlauch  
100 ml ja! Buttermilch  
1 TL Speisestärke



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)

**3****Zutaten**

- 1 Bund Schnittlauch • 100 g ja! Buttermilch •
- 1 TL Speisestärke

Inzwischen Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Gemüse in der Brühe etwas feiner stampfen. Buttermilch und Speisestärke glatt rühren. In die Suppe rühren. Aufkochen und ca. 1 Minuten köcheln.

**4**

Suppe abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

□



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)