

## Kürbissuppe mit Kürbis-Champignon-Bruschetta



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Suppe:

750g Kürbisfruchtfleisch  
1 kl. Zwiebel, 1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Curry  
900 ml Gemüsebrühe, 100 ml Sahne  
100 ml Orangensaft, 2 EL Wein

Für die Bruschetta:

400 g Kürbisfruchtfleisch  
1 EL Olivenöl  
200 g Champignons  
1 Baguette  
200 g Ziegenfrischkäse  
1 Zweig Thymian  
Pfeffer, Salz

### ZUBEREITUNG

#### Suppe

Zwiebel, Knoblauch und Kürbisfleisch würfeln und in Olivenöl dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und alles weich kochen. Suppe fein pürieren und evtl. noch würzen.

#### Bruschetta

Backofen auf 200 °C vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen rösten. Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl in der Pfanne mit Biss braten, aus der Pfanne nehmen und anschließend die in Scheiben geschnittene Champignons ebenfalls braten. Kürbiswürfel und Champignons mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und Thymianblättchen zufügen.

Den Ziegenfrischkäse auf die noch warmen Baguettescheiben streichen und die Kürbis-Champignon-Menge darauf verteilen und zur Suppe reichen.



Rivaner Classic halbtrocken

Dazu empfiehlt sich unser Rivaner Classic, da er mit seiner leichten, blumigen Art und einer Spur von Süße gut zum Kürbis passt.