



## Avocado-Brei mit Kartoffel



*vegetarisch*

*ab 5. Monat*

### Zutaten

- 1 Avocado
- 400 g Kartoffeln

### So bereitest du den Avocado-Kartoffel-Brei zu:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in kleine Stücke und bringe sie knapp bedeckt mit Wasser zum Kochen.
2. Öffne in der Zwischenzeit die Avocado und entferne den Kern. Löse das Fruchtfleisch heraus.
3. Wenn die Kartoffeln bissfest gekocht sind, nimmst du sie von der Herdplatte, fügst die Avocado hinzu und pürierst beides zu einem feinen Babybrei.
4. Ich empfehle dir noch ein gekochtes Ei kleingeschnitten oder zerdrückt unterzurühren.

Eine Portion Avocado-Brei mit Kartoffeln kannst du sofort verfüttern und die zweite Portion für den nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Aufgrund des hohen Fettgehaltes der Avocado, ist bei diesem Babybrei eine zusätzliche Zugabe von Rapsöl nicht notwendig.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



The banner features a title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in bold. Below it, the text 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' is displayed. A red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP' is positioned below the text. To the right, there are three circular images showing different baked items: a plate of small round pastries, a stack of pancakes, and a bowl of small round pastries. Further right is a book cover for 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' which shows a variety of colorful baked goods.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>