



Fruchtiger Möhren-Kartoffel-Brei mit Apfel



vegetarisch

glutenfrei

ab 5. Monat

Zutaten

- 500 g Möhren
- 250 g Kartoffel
- 100 g Apfel
- 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und Möhren. Schneide sie in kleine Stückchen. Gib sie in einen Topf und bedecke sie knapp mit Wasser. Bring sie zum Kochen.
2. Schäle den Apfel, befreie ihn vom Kerngehäuse und schneide ihn klein. Gib die Apfelwürfel nach 10 Minuten Kochzeit mit in den Topf. Lass sie für weitere 5 Minuten mit kochen.
3. Püriere den Möhren Kartoffel-Brei mit Apfel zu einem feinen Babybrei. Eine Portion kannst du frisch servieren und den Rest auf Vorrat einfrieren.
4. Rühre unter jede Portion Möhren-Kartoffelbrei vor dem Verfüttern einen Esslöffel Rapsöl.

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 image shows a promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. On the left, there are three circular images of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of muffins, and a bowl of bread rolls. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'. The book cover also has the title and subtitle, and the author's name 'Jenny Böhme' at the bottom.

erhältlich unter

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