



Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei



ab 5. Monat

Zutaten

- 100 g [Gemüse](#)
- 50 g Kartoffeln
- 30 g Fleisch
- 1 EL Rapsöl

Einige Fleischsorten haben eine längere Kochzeit als Gemüse und Kartoffeln. Daher kann es manchmal praktisch sein, das Fleisch separat zu kochen und portionsweise einzufrieren. So kannst du dann ganz einfach eine Portion Fleisch zu einem Gemüse-Kartoffel-Brei geben und erhältst schnell einen Gemüse-Kartoffel-Brei.

Zur besseren Nährstoffaufnahme empfehle ich dir, deinem Baby nach dem Füttern des Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei noch etwas Obstmark als Nachtisch anzubieten. Das enthaltene Vitamin C unterstützt den Körper bei der Aufnahme des Eisens. Alternativ kannst du auch etwas reinen Obstsaft im Brei mitkochen. Das ergibt jedoch oft einen süßen Geschmack, der nicht immer gewollt ist.

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 bread rolls, and a bowl of muffins. 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/>