



Kartoffel-Erbсен-Brei mit Lachs



ab 8. Monat

Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 120 g Lachs
- 800 g Erbsen

So bereitest du den Kartoffelbrei mit Erbsen und Lachs zu:

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel. Gib sie in einen Topf, bedecke sie schwach mit Wasser und bringe sie bei geschlossenem Deckel zum Kochen. Lass sie leicht köcheln.
2. Schneide den Lachs in kleine Stücke und miss die Erbsen ab.
3. Nach etwa 4 Minuten Kochzeit gibst du die Erbsen und den Lachs zu den Kartoffeln und kochst alles zusammen für weitere 4 Minuten.
4. Schiebe dann den Topf von der Kochstelle und püriere alles zu einem feinen Kartoffel-Erbsen-Brei mit Lachs.
5. Nun kannst du den Babybrei in gefriergeeignete Breibecher füllen, abkühlen lassen und dann einfrieren. Empfehlen kann ich dir dafür diese [Avent Becher*](#) und meinen Artikel zum [Einfrieren von Babybrei](#), in dem du auch Hinweise zum Einfrieren von Kartoffeln findest.
6. Vor dem Verzehr solltest du jeder einzelnen Portion frisch einen Esslöffel Rapsöl zufügen.

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'.

erhältlich unter

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