



Selleriepüree mit Lachs



ab 6. Monat

Zutaten

- **Zutaten für Sellerie-Püree mit Lachs**
- 100 g Sellerie (geputzt)
- 50 g geschälte Kartoffeln
- 20 g Lachs
- 1 EL Rapsöl

So bereitest du das Sellerie-Püree mit Lachs zu:

1. Schneide den geputzten Sellerie und die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel und gib sie in einen kleinen Topf.
2. Bedecke das Sellerie-Kartoffel-Gemüse schwach mit Wasser, bring es zum Kochen und lass es 7 Minuten köcheln.
3. Nun gibst du den Lachswürfel dazu und kochst ihn für weitere 3 Minuten mit.
4. Dann nimmst du dir einen Pürierstab und pürierst alles samt Kochflüssigkeit zu einem feinen Selleriepüree mit Lachs. Wenn dir der Brei zu fest sein sollte, so kannst du noch etwas Wasser hinzufügen.
5. Zum Schluss rührst du noch einen Esslöffel Rapsöl oder ein anderes [Beikostgeeignetes Öl](#) unter.

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 book cover features a collage of various baked goods like muffins, breads, and pastries. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top, with the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' below it. The author's name 'JENNY BÖHME' is at the bottom.

erhältlich unter

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