



## Zucchini-Risotto



*vegetarisch*

*ab 5. Monat*

### Zutaten

- 1000 g Zucchini
- 500 g Risottoreis (entspricht etwa 160 g Rohgewicht)
- Rapsöl oder anderes Beikostöl

### So bereitest du das Zucchini-Risotto zu

1. Schäle zuerst die Zucchini, schneide sie in kleine Würfel und gib sie in einen Topf. Bedecke sie mit Wasser und bringe sie zum Kochen.
2. Parallel dazu kochst du den Risottoreis in einem separaten Topf weich.
3. Wenn die Zucchini weich ist gießt du das Wasser komplett ab und fängst es dabei auf. Püriere die Zucchini zusammen mit dem abgegossenen Reis und gib je nach Konsistenz noch etwas von dem Kochwasser hinzu.

Lass das Zucchini-Risotto nun abkühlen und friere es portionsweise ein. Das geht sehr gut in den Babybreibehältern von Avent. Hier findest du weitere [Tipps zum Einfrieren und Auftauen von Babybrei](#).

Eine Portion Zucchini-Risotto kannst du natürlich gleich warm und frisch an dein Baby füttern. Vergiss nicht, jeder einzelnen Portion einen Esslöffel Rapsöl unterzurühren, bevor du sie verfütterst.

**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 collection of colorful baked goods, including muffins, bread rolls, and small cakes, arranged on a wooden surface. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top.

erhältlich unter

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