



## Apfel-Sellerie Brei mit Hähnchenfleisch



*ab 7. Monat*

### Zutaten

- **Zutaten für 1 Portion**
- 80 g Knollensellerie (geputzt)
- 50 g Apfel (geschält)
- 50 g Kartoffeln (geschält)
- 30 g Hähnchenfleisch
- 1 EL Rapsöl

### So kochst du den Babybrei selber

1. Schneide den Sellerie, und die Kartoffeln in kleine Stücke und gib sie in einen Kochtopf. Das Putenfleisch würfelst du auch sehr klein und gibst es dazu.
2. Bedecke das Gemüse schwach mit Wasser, bring es zum Kochen und lass es bedeckt 8 Minuten köcheln.
3. Gib den klein geschnittenen Apfel hinzu und lass ihn weitere 2 Minuten mit kochen.
4. Dann nimmst du einen Pürierstab und mixt das Gemüse zu einem feinen, sämigen Brei. Je nach gewünschter Konsistenz kannst du auch noch etwas mehr Wasser hinzufügen.
5. Zum Schluss rührst du noch einen Esslöffel Öl unter. Das Öl unterstützt dein Baby bei der Aufnahme der wertvollen Inhaltsstoffe des Babybrei und sorgt mit wertvollen Fettsäuren für ein gesundes Wachstum. Mehr dazu erfährst du in meinem Beitrag über [Beikostöl](#).
6. Viel Spaß beim Füttern und Guten Appetit für dein Baby!

### 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, bread rolls, and snacks. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top. Below the title, it says 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. The author's name 'Jenny Böhme' is at the bottom.

erhältlich unter

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