



Babybrei mit Topinambur



ab 7. Monat

Zutaten

- **Zutaten für 2 Portionen Babybrei mit Topinambur**
- 1 große Kartoffel
- 3 Möhren
- 60 g Topinambur
- 60 g Rinderhackfleisch
- Rapsöl

So bereitest du den Babybrei mit Topinambur zu

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und die Möhren und schneide dann beides in kleine Würfel.
2. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel in einen kleinen Topf.
3. Dann schälst du den Topinambur – das geht am besten mit einem Sparschäler. Gib ihn sofort mit in den Topf (da er sonst schnell braun wird) und bedecke alles knapp mit Wasser.
4. Dann kommt noch das Hackfleisch mit dazu. Bringe alles bei geschlossenem Deckel zum Kochen und lass es dann auf kleiner Stufe für etwa 10 Minuten köcheln.
5. Püriere den Brei dann mit samt der Kochflüssigkeit zu einem geschmeidigen Babybrei mit Topinambur.

Während du eine Portion gleich an dein Baby verfüttern kannst, eignet sich die zweite Portion auch zum [Einfrieren](#) oder Aufbewahren im Kühlschrank. Vergiss nicht vor dem Verfüttern einen Esslöffel Rapsöl beizufügen - das dient der besseren Vitaminaufnahme und versorgt dein Baby zusätzlich mit wertvollen ungesättigten Fettsäuren.



Unsere Empfehlung für Dich:

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 muffins, and a bowl of bread rolls. On the right, there is a vertical image of the book cover, which features a hand holding a small bread roll and other baked items. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' and the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. There is also a button that says '» ZUM SHOP'.

erhältlich unter

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