



Brokkoli-Kartoffel-Brei



vegetarisch

glutenfrei

ab 7. Monat

Zutaten

- 750 g Brokkoli
- 375 g Kartoffeln
- 200 ml Wasser

Schält die Kartoffeln, schneidet sie klein und gebt sie in einen Topf.

Dann teilt ihr den Brokkoli in kleine Röschen, wascht ihn gut und gebt ihn zu den Kartoffeln.

Nun übergießt ihr alles mit dem Wasser und bringt es bedeckt zum Kochen.

Lasst das Gemüse etwa 10 Minuten köcheln und püriert es anschließend fein mit dem Kochwasser.

Nun lasst ihr den Brokkoli-Kartoffel-Brei noch etwas abkühlen, verfüttert eine Portion frisch und friert den Rest portionsweise ein.

Vor dem Verfüttern fügt ihr dann jeder einzelnen Portion einen guten Teelöffel Rapsöl bei.

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 banner features a title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in bold, followed by the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. Below the text is a red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP'. To the right, there are three circular images showing different baked items: a plate of small round cakes, a stack of pancakes, and a bowl of bread rolls. Further right is a book cover for 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' with a photo of hands holding a cookie.

erhältlich unter

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