



## Fenchelbrei mit Lachs



*ab 6. Monat*

### Zutaten

- **Für 1 Baby-Portion brauchst du**
- 60 g Fenchel
- 60 g Möhren
- 60 g Kartoffeln
- 20 g Lachs
- 1 EL Rapsöl oder Leinöl

### So bereitest du den Babybrei mit Fenchel, Möhre und Lachs zu

1. Putze zuerst den Fenchel und schäle die Möhren und Kartoffeln. Schneide alles in kleine Würfel.
2. Gib das Gemüse in einen kleinen Topf und bringe es knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen.
3. Nach 4 Minuten Kochzeit gibst du die Lachswürfel dazu und kochst alles zusammen für weitere 4 Minuten.
4. Jetzt kannst du den Fenchelbrei mit Lachs pürieren.
5. Füge dann kurz vor dem Verzehr noch frisch einen Esslöffel Rapsöl oder Leinöl zu.

[Warum ist Öl für das Baby wichtig?](#)

**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 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 bread rolls, and a bowl of muffins. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'.

erhältlich unter

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