



Griessbrei

vegetarisch
ab 6. Monat

Zutaten

- **Zutaten für 1 Portion**
- 200 ml Vollmilch (alternativ: 100 ml Vollmilch + 100 ml Wasser)
- 3 EL Dinkelgrieß oder Weichweizengrieß (ca. 25 g)



Grießbrei-Zubereitung mit Kochtopf

Bring die Milch zum Kochen, schalte die Kochplatte aus und rühre den Grieß unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen ein. Lass ihn dann schwach für etwa 5 Minuten köcheln.

Grießbrei-Zubereitung mit dem Thermomix

Setze den Schmetterlingsaufsatz in deinen Thermomix ein. Wiege die Flüssigkeit ab und gib auch gleich den Grieß dazu. Nun schließt du den Mixtopf, setzt den Messbecher ein und startest ihn für 20 Minuten bei 90°C auf Stufe 2.

Wenn du den Grießbrei im Thermomix kochst, empfehle ich dir die Zubereitung von 3 Portionen.

Grießbrei servieren

Rühre den Grießbrei nochmal gut um und serviere ihn warm.

Für das Baby empfehle ich euch, 3 Esslöffel Obstmus unterzurühren.

Ich liebe es den Grießbrei hübsch für meine Kinder zu verzieren. Besonders beliebt sind dabei lustige Gesichter aus Obst der Saison mit Kakao oder Schokostreusel für Kinder ab 1 Jahr.

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 photos showing hands holding and preparing various baked items like muffins, bread rolls, and snacks. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top.

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