



Hokkaido-Kartoffel-Brei mit Orangensaft

vegetarisch
glutenfrei
ab 5. Monat



Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1000 g)
- 500 g Kartoffel
- 300 ml Wasser
- 3 EL Orangensaft

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

Dann wascht ihr den Kürbis gründlich, befreit ihn vom Kerngehäuse und schneidet ihn in kleine Würfel.

Gebt die Kürbiswürfel in den Topf zu den Kartoffeln und lasst sie bedeckt mit Wasser aufkochen. Alles zusammen sollte nun etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend fügt ihr den Orangensaft zu und püriert die Masse fein zu Babybrei.

Lasst den Kürbisbrei nun abkühlen, serviert eine Portion frisch und friert den restlichen Babybrei portionsweise ein.

Vor Verzehr solltet ihr jeder Portion einen Teelöffel Rapsöl untermischen.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

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