



Kürbisbrei

vegetarisch
glutenfrei
ab 5. Monat



Zutaten

- **Ihr braucht:**
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Wasser
- Rapsöl

Der Kürbisbrei ist recht einfach zubereitet: Nehmt euch euren Hokkaidokürbis und wascht ihn gut ab. Dieser Kürbis braucht nicht geschält werden, denn seine Schale wird beim Kochen ganz weich und lässt sich später problemlos pürieren.

Teilt den Kürbis einmal durch und entfernt die Kerne. Dann schneidet ihr ihn in kleine Kürbiswürfel, die ihr in einen Topf gebt. Bedeckt die Kürbiswürfel mit Wasser, bringt sie zum Kochen und lasst sie mit Deckel für etwa 10 Minuten köcheln.

Anschließend nehmt ihr euch euren Pürierstab und mixt die Masse zu einem feinen Kürbisbrei für euer Baby.

Eine Portion füllt ihr ein kleines Schälchen und rührt einen Teelöffel Rapsöl unter. Den restlichen Kürbisbrei könnt ihr in kleine [Breibecker](#) füllen und einfrieren.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

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