Lachs-Spinat-Brei mit Pasta

ab 9. Monat

Zutaten

- **Zutaten für den Lachs-Spinat-Brei mit Pasta (1 Erwachsener und 1 Baby)**

- 200 g (ungekocht) Pasta nach Belieben
- 125 g (Wild-)Lachsfilet
- 400 g Bio-Tiefkühlspinat, ungewürzt

Zubereitung des Lachs-Spinat-Brei

1. Koche die Pasta in ungesalzenem Wasser weich und erwärme in der selben Zeit den Spinat.
2. Den Lachs schneidest du in kleine Würfel und brätst ihn dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl – das dauert nur 3-4 Minuten. Du solltest die Lachswürfel dabei wenden.
3. Jetzt nimmst du dir für eine Portion Babybrei 60 g gekochte Nudeln und 120 g Spinat ab und gibst sie mit 2 kleinen Lachswürfeln und einem Esslöffel Öl in eine Schüssel.
4. Püriere den Lachs, den Spinat und die Pasta nun zu einem feinen Babybrei. Gib dabei soviel Wasser zu, dass eine cremige Konsistenz entsteht. Außerdem rührst du einen Esslöffel Butter oder Rapsöl unter.
5. Für die Erwachsenen kannst du den verbliebenen Lachs noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Pasta und dem Spinat servieren.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter

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