



Möhren-Milchreis



vegetarisch

Da es nicht alle Babys süß mögen, stellen wir euch hier einen herzhaften Abendbrei vor. Unser Rezept für Möhren-Milchreis ergibt 2 Portionen.

Milchreis braucht einige Zeit und Geduld zum Kochen - daher empfehlen wir euch, gleich eine größere Portion zu kochen. Mit Zucker und Zimt schmeckt der Milchreis auch den Großen ;-)
Und unter erneuter Zugabe von etwas Milch lässt er sich ganz einfach aufwärmen.

Der Milchreis eignet sich für Babys ab etwa 7 Monaten - für die ganz Kleinen solltet ihr ihn aber am Anfang noch sehr fein pürieren.

- 0,5 l Vollmilch
- 125 g Milchreis
- 2 Möhren
- 1/2 Mandarine oder Orange

Bringt die Milch zum Kochen und gebt dann den Milchreis dazu. Nun muss der Milchreis unter regelmäßigem Rühren so lange köcheln, bis er weich ist.

Währenddessen schält ihr die beiden Möhren, würfelt sie klein und kocht sie in etwas Wasser weich. Anschließend püriert ihr sie mit der kleingeschnittenen Mandarine oder Orange und rührt das Möhrenmus unter den Milchreis.

Unsere Empfehlung für Dich:



BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter

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

Du fragst dich, ab wann und in welcher Menge sich Kuhmilch für dein Baby eignet? Dann lies mal meinen Beitrag zum Thema [Milch für das Baby](#).