



Rote Beete Babybrei

vegetarisch
glutenfrei
ab 10. Monat



Zutaten

• Zutaten für Babybrei mit Roter Bete

- 50 g Kartoffel
- 2 EL Orangensaft (100%)
- 1 TL Rapsöl
- 100 g rote Beete aus biologischem Anbau

Zubereitung

Für den Babybrei mit roter Beete zieht ihr euch am besten zuerst Handschuhe an, bevor ihr die rote Beete schält und in kleine Würfel schneidet.

Würfelt ebenso die Kartoffel und gebt sie dann mit der roten Beete in einen kleinen Topf. Jetzt gebt ihr den Orangensaft und soviel Wasser dazu, dass das Gemüse knapp bedeckt ist.

Nun kocht ihr den Rote Beete Babybrei für etwa 10 Minuten auf mittlerer Stufe und püriert ihn anschließend fein mit einem guten Pürierstab.

Jetzt müsst ihr den Babybrei nur noch etwas abkühlen lassen, einen Esslöffel Rapsöl zugeben und schon ist er fertig zum Verfüttern.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP





breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

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