

## Spaghetti Bolognese Brei

ab 7. Monat

### Zutaten

- 600 g Möhren
- 300 g Sellerie
- 300 g Hackfleisch
- 200 g gestückelte Tomaten, frisch oder aus der Dose
- 400 g passierte Tomaten
- 400 g Spaghetti



### Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und den Sellerie und schneide beides in kleine Stücke.
2. Brate die Gemüsewürfel in Olivenöl glasig. Gib dann das Hackfleisch dazu und brate es mit, bis es krümelig ist.
3. Gib die Tomatenstückchen und den Oregano hinzu und gieße die Tomaten an. Verrühre alles gut. Lasse die Bolognese 10 Minuten köcheln.
4. Nimm eine Portion für das Baby beiseite. Schmecke den Rest mit Salz und Pfeffer ab.
5. Koche die Spaghetti. Mische einen Teil mit der Bolognese-Soße für das Baby. Du kannst die Spaghetti Bolognese als Brei pürieren oder die Bolognese deinem Kleinkind einfach mit kleingeschnittenen Spaghetti anbieten.

Für dich gehört Käse zu Spaghetti Bolognese? Kein Problem...ab etwa dem 10. Lebensmonat kannst du deinem Baby auch etwas Parmesan-Käse zu den Spagetti servieren. Vorher würde ich wegen des Salzgehaltes von Parmesan noch darauf verzichten.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von **Breirezept.de**

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The book cover features a collage of various baked goods like muffins, bread rolls, and snacks, with the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' and the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'.

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