



Süßkartoffel-Möhren-Brei mit Lammfleisch

ab 5. Monat

Zutaten

- 150 g Süßkartoffeln
- 300 g Möhre
- 100 g Lammfleisch
- etwas frische Petersilie
- Rapsöl o.ä.



So bereitest du den Babybrei mit Lamm, Süßkartoffel und Möhren zu:

1. Schneide das Lammfleisch in sehr kleine Würfel und gib es mit etwas Wasser in einen Topf. Lasse es zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln. Wie bei allen anderen Babygerichten kommt dabei kein Salz hinzu.
2. In der Zwischenzeit schälst du die Süßkartoffeln und die Möhren. Würfel sie klein und gib sie zu dem Lammfleisch. Wenn nun nicht alles mit Wasser bedeckt ist, füllst du noch etwas Wasser auf.
3. Lasse die Süßkartoffeln, die Möhre und das Lammfleisch zugedeckt für 12 Minuten köcheln.
4. Nimm dir deinen Pürierstab und püriere alles mit samt dem Kochwasser zu einem feinen Babybrei. Ich habe auch noch etwas Petersilie zugefügt, um die Geschmacksknospen des Babys zu trainieren.
5. Bevor du deinem Baby den Brei servierst, rührst du jeder Portion frisch einen Esslöffel Rapsöl oder Beikostöl unter. Da dieser Brei keinen Saft enthält, solltest du deinem Baby als Nachtisch ein paar Löffelchen Obstmus füttern. Alternativ kannst du aber auch einen großen Schluck reinen Orangensaft untermischen oder eine Bio-Orange hineinpresse.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



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