



Wurzelgemüsebrei mit Hühnchen



ab 5. Monat

Zutaten

- 80 g Pastinake
- 100 g Möhre
- 80 g Petersilienwurzel
- 130 g Kartoffeln (etwa 2 mittelgroße Stück)
- 60 g Hühnchenbrust
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Apfelsaft (100%)

Zubereitung:

1. Schäle die Pastinake, die Möhre, die Petersilienwurzel und die Kartoffeln.
2. Schneide alles in kleine Würfel. Schneide auch das Hähnchenfleisch klein.
3. Gib das Wurzelgemüse, die Kartoffeln und das Fleisch in einen Topf und bedecke es schwach mit Wasser.
4. Lass den Babybrei 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Gib dann den Apfelsaft dazu.
5. Püriere die Gemüse-Hähnchen-Kartoffelmischung samt Kochwasser zu einem feinen Babybrei. Wenn er dir zu fest erscheint, dann kannst du ihn mit etwas mehr Wasser verdünnen.
6. Teile den Wurzelgemüse-Brei in 2-3 Portionen auf. Rühre jeder Portion vor dem Servieren einen Esslöffel Rapsöl unter.

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. The title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' is prominently displayed at the top. Below the title, it says 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. The author's name 'Jenny Böhme' is at the bottom.

erhältlich unter

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