



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:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

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