



Rezepte > Andere

Babybrei mit Ratatouille

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Auberginen	40 g
Zucchini	50 g
Kartoffeln, mehligkochend	50 g
Rinderhackfleisch	20 g
Tomaten, passiert	30 g
Rapsöl	1 EL
Orangensaft	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Aubergine und Zucchini waschen und klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. In den Mixtopf etwa 500 ml Wasser geben. Im Dampfgaraufsatz Aubergine, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch auf der Dampfgarstufe 25 Min. weich garen.
3. Anschließend Garflüssigkeit umfüllen. Im Mixtopf Gemüse, Hackfleisch, passierte Tomaten mit Öl, Orangensaft und 40 ml Garflüssigkeit fein pürieren. Gemüse-Babybrei mit Ratatouille und Hackfleisch abkühlen lassen, umfüllen und füttern.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g