



# Babybrei mit Ratatouille

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
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     |