



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

Monsieur Cuisine

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