



Rezepte > Andere

# Babybrei Ratatouille und Hackfleisch

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Auberginen	40 g
Zucchini	50 g
Kartoffeln, mehligkochend	50 g
Wasser	60 ml
Rinderhackfleisch	20 g
Tomaten, passiert	30 g
Orangensaft	2 EL

## Zubereitung

1. Aubergine und Zucchini waschen und klein würfeln. Kartoffel schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Aubergine, Zucchini und Kartoffel mit Wasser aufkochen und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe garen. Hackfleisch und passierte Tomaten zugeben und weitere ca. 5 Min. garen.
3. Alles abgießen und im Topf Gemüse, Saft und Öl fein pürieren. Ratatouille-Hackfleisch-Brei umfüllen, abkühlen lassen und füttern.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	110 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	2 g