

Probeauszug der Rezeptesammlung für die SUPERCOOK Küchenmaschine für Babys, Erkrankte und Senioren



Inhaltsverzeichnis

Baby-Grundlegendes 1

Baby-Tipps 2

Hinweis für Senioren und Erkrankte 5

Babynahrung

ab 5. Monat 6

Erster Möhren-Brei 6

Süßkartoffel-Zucchini-Brei 6

Möhren-Kartoffel-Brei 6

Kürbis-Kartoffel-Brei 6

Pastinake-Möhren-Kartoffel-Brei 7

Möhren-Kartoffel-Brei mit Kalbfleisch 7

Kartoffel-Kohlrabi-Brei m. Schweinefilet 7

Möhren-Apfel-Getreide-Brei 7

Apfel-Bananen-Brei ohne Milch 8

Apfel-Kürbis-Brei 8

Zucchini-Bananen-Brei 8

ab 6. Monat 9

Brokkoli-Kartoffel-Brei 9

Süßkartoffel-Gemüse-Brei 9

Kartoffel-Spinat-Hähnchen-Brei 9

Reis-Gemüse-Hähnchen-Brei 9

Gemüse-Brei mit Lachs 10

Reis-Fenchel-Brei mit Pute 10

Apfel-Möhren-Brei mit Lamm 10

Gemüsenudeln 10

Grießbrei mit Banane 11

Apfel-Pfirsich-Brei 11

Haferbrei mit Erdbeeren 11

Hirsebrei mit Pfirsich 11

Erdbeer-Bananen-Brei 11

Aprikosen-Birnen-Brei 11

ab 8./9. Monat 12

Kartoffel-Grüne Bohnen-Brei 12

Grüne Bohnen + Rindfleisch 12

Süßkartoffel-Blumenkohl-Brei 12

TK-Erbesen mit Kalbfleisch 12

Kartoffeln + TK-Gemüse m. Leberkäse 13

Kartoffel-Tomaten-Brei mit Wiener

Würstchen 13

Reis + TK-Gemüse mit Ei 13

Möhre-Kohlrabi-Brei mit TK-Fisch 13

Reis-Erbesen-Brei mit

Schweinegeschnetzelten 14

Schweinegeschnetzeltes in

Tomatensauce 14

Reis-Tomaten-Brei mit Lammfleisch 14

Gemüsenudeln in Tomatensauce 14

Süßkartoffeln-Gurken-Brei mit

Putenfleisch 15

Birnen-Hafer-Brei ohne Milch 15

Dinkel-Vollmilch-Obst-Brei 15

Zwieback-Banane-Milch-Brei 15

ab 11./12. Monat 16

Möhren-Kartoffel-Gratin 16

Milchreis mit Apfel 16

Gemüse mit Käsesauce 16

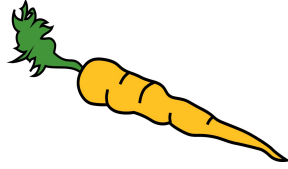
Obstdessert mit Joghurt 16

Alphabetisches Verzeichnis 17

Babynahrung ab 5. Monat

Erster Möhren-Brei

700 ml Wasser
10 ml Keimöl



→ in den Topf geben

600 g Möhren in Stücken

→ in den Kocheinsatz geben
→ 35 Min., 130 °C auf Stufe 1

Sudwasser umfüllen und dampfgegartes
Gemüse in den Topf geben.

30 g Butter oder Keimöl
50 ml Sudwasser hinzufügen

→ 10 Min. abkühlen lassen
→ 20 Sek., Stufe 10 pürieren

Süßkartoffel-Zucchini-Brei

700 ml Wasser
10 ml Keimöl

→ in den Topf geben

400 g Süßkartoffeln
300 g Zucchini in Stücken

→ in den Kocheinsatz geben
→ 35 Min., 130 °C auf Stufe 1

Sudwasser umfüllen und dampfgegartes
Gemüse in den Topf geben.

30 g Butter oder Keimöl
50 ml Sudwasser hinzufügen

→ 10 Min. abkühlen lassen
→ 20 Sek., Stufe 10 pürieren

Möhren-Kartoffel-Brei

700 ml Wasser
10 ml Keimöl

→ in den Topf geben

400 g Möhren
300 g Kartoffeln in Stücken

→ in den Kocheinsatz geben

→ 35 Min., 130 °C auf Stufe 1

Sudwasser umfüllen und dampfgegartes
Gemüse in den Topf geben.

30 g Butter oder Keimöl
50 ml Sudwasser hinzufügen

→ 10 Min. abkühlen lassen
→ 20 Sek., Stufe 10 pürieren

Kürbis-Kartoffel-Brei

700 ml Wasser
10 ml Keimöl



→ in den Topf geben

400 g Kürbis
300 g Kartoffeln in Stücken

→ in den Kocheinsatz geben

→ 35 Min., 130 °C auf Stufe 1

Sudwasser umfüllen und dampfgegartes
Gemüse in den Topf geben.

30 g Butter oder Keimöl
50 ml Sudwasser hinzufügen

→ 10 Min. abkühlen lassen
→ 20 Sek., Stufe 10 pürieren