

Einmal im Monat darf ich euch auf [Blogprinzessin.de](http://Blogprinzessin.de) zusammen mit [Thermomix](#) ein von uns erprobtes, gekochtes oder gebackenes und vor allem von den Kindern mit "Lecker!" bewertetes Rezept vorstellen. Diesen Monat haben wir ein Rezept für den Dino (7 Monate) im [Rezept-Portal Cookidoo](#) gefunden, das uns überzeugt hat. Es gibt für ihn den "allerersten Möhrenbrei".

Die Zutaten sind so simpel und einfach, das ich mich fast nicht traue das hier als Rezept auszugeben, aber es ist definitiv eins. Nur genau so, wie man sich die Babynahrung wünscht, gesund und lecker.

Die Zubereitung war dank des Rezept-Portal Cookidoo und des Cook-Key wie immer bei Thermomix ganz einfach und gelingsicher. Der Möhrenbrei ist unglaublich lecker, zumindest hat der Dino ordentlich reingeschaufelt und eine zweite Portion habe ich für die Mädels als Nudelsauce gemacht. Fanden sie auch super.

## **Unser Thermomix Rezept des Tages ist also ganz klar der Möhrenbrei**

### **Zutaten:**

- 100 g Möhren (in Stücken)
- 400 g Wasser
- 2 TL Rapsöl

### **Zubereitung:**

Möhren in den Mixtopf geben 3 Sek. /Stufe 5 zerkleinern und danach in den Gareinsatz umfüllen  
Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und die Möhren 15 Min. / Varoma / Stufe 1 garen.

Gareinsatz entnehmen, Gareinsatz ausleeren und die Garflüssigkeit auffangen.

70 g- 100 g Garflüssigkeit (je nach gewünschter Konsistenz des Breis), Möhren und das Öl in den Mixtopf geben. Um die fettlöslichen Vitamine aus den Möhren verwerten zu können, braucht dieser Brei unbedingt Fett. Alles 30 Sek. / Stufe 10 pürieren.

Brei im Mixtopf ohne Messbecher 6 Min. / Stufe 3 abkühlen lassen, umfüllen und füttern.

Alternativ kann man bei diesem Rezept auch die Möhren durch Pastinake ersetzen. Pastinake mochte bisher allerdings keins meiner Kinder, daher habe ich mich für die Möhrenvariante entschieden.