

Paradeissuppe für Babys

Paradeissuppe für Babys: Dieses Rezept schmeckt auch den Kleinsten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|------------|-----------------------------|
| 310 g | Paradeiser |
| 1 Stk. | Karotte |
| 1 Scheibe | Sellerie |
| 0.5 Stk. | Zwiebeln |
| 4 Tropfen | Rapsöl (oder etwas Butter) |
| 1 EL | Mehl |
| 500 ml | Gemüsesuppe |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für die **Paradeissuppe für Babys** zuerst Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln sehr klein hacken.
2. In einem Topf das Rapsöl (alternativ etwas Butter) erhitzen und die Zwiebeln, Karotten und Sellerie darin anrösten.
3. Mit Mehl bestäuben und kurz weiter rösten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Paradeiser am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit heißem

Wasser überbrühen. Mit einem scharfen Messer die Haut abziehen und die Paradeiser in kleine Stücke schneiden.

5. Zu dem Gemüse geben und mit der Gemüsesuppe auffüllen. Das Lorbeerblatt dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen.
6. Die Suppe zugedeckt bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren.

Tipp

Die Paradeissuppe für Babys ist für Kinder ab 1 Jahr geeignet.