

Babysoße - schnell & unkompliziert

ab ca. 6 Monaten

Schwieriakeitarad







Zutaten

1	Veggi Bunny von Holle
2 TL	Mandelmus, weiß
1 TL	Öl mit Omega3 angereichert

Schritte

- 1. einen ganzen oder halben Veggi Bunny Ouetschie zusammen mit dem Mandelmus zu einer homogenen Masse verrühren
- 2. Optionen 1: In einem kleinen Topf bei Stufe 1 lauwarm werden lassen & anschließend mit euren individuellen Beilagen servieren - anschließend mit 1 TL Omega 3 angereichertes Öl toppen
- 3. Option 2: Alle Zutaten (Veggi Bunny, Mandelmus & Omega 3 Öl) zusammen zu einer homogenen Masse verrühren & anschließend über die warmen Beilagen geben

Vitamin.-& Mineralstoffcheck

1. Veggie Bunny (Holle):

- Vitamine
 - a Vitamin A : IInterstritat die Sehbraft und das Immuneustem
 - Vitamin C: Fördert die Immunfunktion und die Hautgesundheit
 - B-Vitamine: Unterstützen den Energiestoffwechsel und die Nervenfunktion.
- - Kalium: Wichtig für die Herzgesundheit und die Muskelfunktion.
- Magnesium: Unterstützt die Muskel- und Nervenfunktion. 2. Weißes Mandelmus:
- Vitamine
- Vitamin F: Fin starkes Antioxidans das die Zellen schützt
- · B-Vitamine (z.B. B2, B3): Unterstützen den Energiestoffwechsel.

- · Kalzium: Wichtig für die Knochengesundheit. Magnesium: Unterstützt die Knochengesundheit und die Muskelfunktion
- · Eisen: Wichtig für die Blutbildung und den Sauerstofftransport im Körper. · Gesunde Fette: Fördern die Herzgesundheit.

3. Omega-3-Öl:

- · Alpha-Linolensäure (ALA): Eine essentielle Fettsäure, die entzündungshemmende Eigenschaften hat und wichtig für die Herzgesundheit ist.
- · Vitamin E: Oft in Ölen enthalten, wirkt als Antioxidans

Fazit: Diese Sauce ist eine nährstoffreiche Kombination, die gesunde Fette, Vitamine und Mineralstoffe bietet. Sie kann eine gesunde Ergänzung zu verschiedenen Gerichten sein

