

Dysphagie-Brei: Kartoffel-Brokkoli (Lutz Fohgrub, Immanuel Dienstleistungen)

Zutaten für 10 Portionen:

1 kg Kartoffeln (bio)

800 g Brokkoli

300 ml Sojasahne

200 ml Rapsöl

20 g Jodsalz

10 g Muskatnuss



Bild: Sascha Walz für Transgourmet

Zubereitung:

Kartoffeln garen und fein passieren. Broccoli dünsten und sehr fein passieren. Alle Zutaten miteinander fein vermischen und herzhaft abschmecken. Hinweis: die Konsistenz muss fein glatt und ohne Stückchen und am Gaumen leicht zu zerdrücken sein.

Dysphagie-Brei: Kartoffel-Kürbis (Lutz Fohgrub, Immanuel Dienstleistungen)

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln (bio)
- 800 g Kürbis
- 300 ml Sojasahne
- 200 ml Rapsöl
- 20 g Jodsalz
- 10 g Muskatnuss
- 10 g weißer Pfeffer



Bild: Sascha Walz für Transgourmet

Zubereitung:

Kartoffeln garen und fein passieren. Kürbis dünsten und sehr fein passieren. Alle Zutaten miteinander fein vermischen und herzhaft abschmecken. Hinweis: die Konsistenz muss fein glatt und ohne Stückchen und am Gaumen leicht zu zerdrücken sein.