

Leckere Rezepte mit NutriniDrink Multi Fibre Neutral



NUTRICIA
NutriniDrink
Multi Fibre

Rezeptideen, die es in sich haben!

Essen und Trinken sind von entscheidender Bedeutung für das Wachstum und die Entwicklung eines Kindes. Wenn der Appetit jedoch fehlt, fällt es Kindern oft schwer, normale Portionen zu schaffen und ausreichend Energie und Nährstoffe aufzunehmen.

Trinknahrungen sind hier wertvolle Helfer: Sie liefern geballte Kalorien, alle lebenswichtigen Vitamine und Mineralstoffe, damit Kinder optimal versorgt sind.

NutriniDrink Multi Fibre Neutral ist die einzige Trinknahrung mit Milchgeschmack speziell für Kinder. Es ist die ideale Grundlage für die Zubereitung leckerer Gerichte, die es in sich haben. Auf den nächsten Seiten finden Sie tolle Rezeptideen für das Kochen mit **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**. Probieren Sie es aus.



Nutricia wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Wir beraten Sie gerne: Careline 0800 68874242

Rezepte



- Tomatensuppe
- Schinken-Tomaten-Omelette
- Frischer Kartoffelbrei
- Instant-Kartoffelbrei
- Spaghetti Bolognese
- Käse-Makkaroni

Erläuterung

E = Energie

F = Fett

KH = Kohlenhydrate



NutriniDrink Multi Fibre Trinknahrungen.

Umfassende Ernährung für Kinder

NutriniDrink Multi Fibre ist eine Trinknahrung, die alles liefert, was Kinder mit einem erhöhten Energie- und Nährstoffbedarf brauchen.

NutriniDrink Multi Fibre in der 200 ml-Flasche

Zusammensetzung	Neutral	Banane, Erdbeere, Schokolade, Vanille
Phys. Brennwert	306 kcal	300 kcal
Eiweiß	6,8 g	6,8 g
Kohlenhydrate	37,6 g	37,6 g
davon:		
Zucker	9,2 g	14,8 g
Fett	13,6 g	13,6 g
davon:		
gesättigte Fettsäuren	1,4 g	1,4 g
Ballaststoffe *	3,0 g	3,0 g

* Multi Fibre

NutriniDrink Multi Fibre gibt es in vier leckeren Geschmacksrichtungen und einer neutralen Variante.

NutriniDrink Multi Fibre kann alleine oder ergänzend zur Normalkost getrunken werden.

Neu: NutriniDrink Multi Fibre Neutral.

Die einzige Trinknahrung mit Milchgeschmack – speziell für Kinder

Warum NutriniDrink Multi Fibre Neutral?

- Ist angenehmer für Kinder, die nicht so süße Speisen bevorzugen
- Erleichtert die Umstellung von Babynahrung
- Ist ideal zum Anreichern von Speisen und Getränken – zur Verbesserung von Akzeptanz und Nahrungsaufnahme
- Ermöglicht weitere Variationen – für noch mehr Geschmacksvielfalt





Dieses Rezept enthält pro Portion: 7,6 g E • 9,6 g F • 27,8 g KH = 228 kcal (955 kJ)

Tomatensuppe

Für 1 Portion:

100 ml NutriiniDrink
Multi Fibre Neutral



1/2 Dose Tomatensuppe
(Konzentrat; 140 g)

20 - 30 ml heißes
Wasser

Tipp: Für einen cremigen Geschmack einen Klacks Sahne hinzufügen. Auch jedes andere Suppenkonzentrat kann für diese Rezeptidee verwendet werden.

1 Tomatensuppe in Suppentopf geben und heißes Wasser hinzufügen.

2 Suppe unter Rühren erwärmen.

3 Nach Erwärmung Topf von der Kochstelle nehmen und Nutriini-Drink Multi Fibre unter Rühren hinzufügen.

4 Topf wieder auf die Kochstelle und Suppe auf Serviertemperatur erwärmen.





Dieses Rezept enthält pro Portion: 23,2 g E • 24,6 g F • 20 g KH = 394 kcal (1650 kJ)

Schinken-Tomaten-Omelette

Für 1 Portion:

100 ml NutriniDrink
Multi Fibre Neutral



2 Eier

20 g Schinkenwürfel

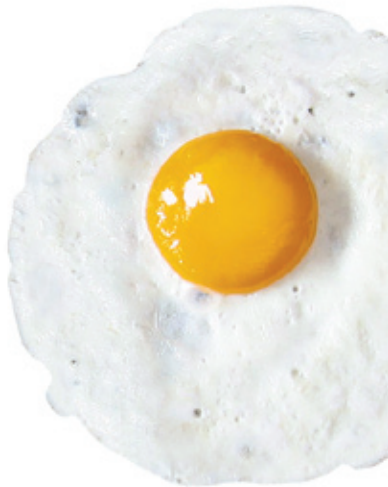
20 g gewürfelte
Tomaten

5 ml Öl

1 NutriniDrink Multi Fibre mit den Eiern verquirlen.

2 Schinken und Tomatenwürfel zugeben.

3 Die Masse in einer gefetteten Pfanne zu einem Omelette ausbacken.



Tipp: Weitere Variationen mit 30 g geriebenem Käse, 50 g gekochten Pilzen oder 30 g geräuchertem Schinken.



Dieses Rezept enthält pro Portion: 5,8 g E • 11,9 g F • 39,5 g KH = 288 kcal (1208 kJ)

Frischer Kartoffelbrei

Für 1 Portion:

50 ml NutriNiDrink
Multi Fibre Neutral



200 g Kartoffeln,
halbiert

1 EL Butter
(Margarine)

Muskatnuss

1 Kartoffeln mit etwas Salz zudeckt in Wasser ca. 20 bis 25 Minuten gar kochen.

2 Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerkleinern, Butter und NutriNiDrink Multi Fibre unterrühren.

3 Wenn nötig, alles durch ein Sieb streichen.

4 Mit Muskatnuss verfeinern.

Tipp: Auch jedes andere Gemüsepuée kann für diese Rezeptidee verwendet werden.





Dieses Rezept enthält pro Portion: 4,7 g E • 14 g F • 27,2 g KH = 259 kcal (1085 kJ)

Instant-Kartoffelbrei

Für 1 Portion:

50 ml Milch

50 ml NutriniDrink
Multi Fibre Neutral

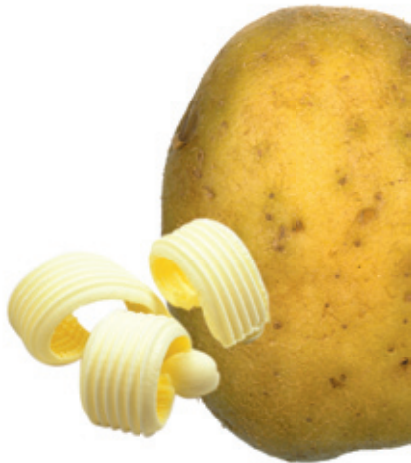


1 EL Butter
(Margarine)

20 g Instant-
Kartoffelbreipulver
(nicht kochen,
Grammangabe nach
Produktanleitung pro
100 ml)

Muskatnuss

- 1 Milch und Butter aufkochen.
- 2 NutriniDrink Multi Fibre dazugießen und erhitzen.
- 3 Kartoffelbreipulver unter Rühren bei schwacher Hitze einstreuen.
- 4 Mit Muskatnuss verfeinern.





Dieses Rezept enthält pro Portion: 16,7 g E • 21,5 g F • 43,6 g KH = 435 kcal (1820 kJ)

Spaghetti Bolognese

Für 2 Portionen:

80 ml NutriDrink
Multi Fibre Neutral



20 ml Oliven- oder
Pflanzenöl

75 g gemischtes
Hackfleisch

1/2 Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe oder
etwas Knoblauchmus

1 TL Tomatenmark

1 TL Gewürzmischung

80 g pürierte Tomaten

100 g Spaghetti

10 g Parmesankäse

1 Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark, Gewürze und pürierte Tomaten hinzufügen.

2 Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten kochen.

3 Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

4 Sauce von der Kochstelle nehmen und NutriDrink Multi Fibre unter Rühren hinzufügen. Topf wieder auf die Kochstelle und auf Serviertemperatur erwärmen.

5 Spaghetti abgießen und mit Sauce servieren. Das Gericht nach Belieben mit Parmesan bestreuen.



Dieses Rezept enthält pro Portion: 13,7 g E • 14,7 g F • 46,1 g KH = 372 kcal (1557 kJ)

Käse-Makkaroni

Für 2 Portionen:

80 ml NutriiniDrink
Multi Fibre Neutral



10 g (1 EL) Butter
(Margarine)

20 ml Vollmilch

10 g (1 EL) Mehl

100 g Makkaroni

40 g geriebener Käse

1 Butter in der Pfanne schmelzen, Mehl einrühren bis eine feine Paste entsteht.

2 Milch und dann NutriiniDrink Multi Fibre einrühren und 20 g Käse zugeben.

3 Bei schwacher Hitze und unter Rühren dicklich einkochen.

4 Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen.

5 Die Makkaroni in eine Auflaufform geben und die Sauce darauf verteilen, den restlichen Käse darüber streuen.

6 Im Backofen (Mitte, Umluft 180 °C) 20 bis 25 Minuten überbacken.



Wir beraten Sie gerne:
Careline 0800 68874242

www.nutricia.de

 **NUTRICIA**
Advanced Medical Nutrition

Nutricia GmbH
Postfach 2769
D-91015 Erlangen
Telefon 09131 7782 0
Telefax 09131 7782 10
information@nutricia.com