Pastinaken-Puffer

vegetarisch

ab 10. Monat

Zutaten

- **Ihr braucht:**
- Pastinaken Babybrei
- 1 Ei
- zarte Haferflocken

So bereitest du die Pastinakenpuffer für dein Baby zu:

Für die Pastinakenpuffer bereitest du zuerst einen Babybrei mit Pastinaken zu. Dafür schälst du die Kartoffeln und Pastinaken, würfelst sie klein und kochst sie schwach bedeckt mit Wasser in einem kleinen Topf, bis sie weich sind. Püriere das Gemüse dann mit samt der Kochflüssigkeit.

Lass deinen Pastinakenbrei dann kurz abküheln und füge ihm anschließend 1 Ei und eine Espressotasse Haferflocken bei und rühre alles gut um.

Lege nun ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie aus und gebe mit einem Löffel kleine Häufchen von der Pastinakenmasse darauf.

Dann geht es bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Prüfe dann die Konsistenz – wenn die Masse fest geworden ist, sind deine Pastinakenpuffer fertig. Sie sollten aber trotzdem schön weich bleiben.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter

https://www.familienkost.de/shop/