



Möhren-Kartoffelgemüse



vegetarisch

glutenfrei

ab 10. Monat

Zutaten

- 4 Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 4 Möhren
- 2 EL Butter

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und die Möhren. Schneide sie in kleine Stückchen.
2. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel in einen Topf, bedecke sie knapp mit Wasser und bring sie zum Kochen. Lass die Kartoffeln und Möhren solange kochen, bis sie bissfest sind. Das dauert je nach Größe deiner Würfel etwa 10 Minuten.
3. Gieße sie ab und gib sie zurück in den Topf. Rühre zwei Esslöffel Butter unter das Gemüse.
4. Verteile das Möhren-Kartoffelgemüse auf zwei Tellern und zerdrücke es nach Belieben mit einer Gabel.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP





breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

erhältlich unter

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