



Pastinaken Babybrei



vegetarisch

ab 5. Monat

Zutaten

- **Das kommt in den Pastinakenbrei für dein Baby rein:**
 - 2 kleine Pastinaken
 - 1 große Kartoffel
 - Apfel-Direktsaft
 - etwas Rapsöl oder ein anderes [Beikostöl](#)

So bereitest du den Babybrei mit Pastinaken für dein Baby zu:

Einen Babybrei mit Pastinaken für dein Baby zu kochen ist gar nicht schwer: Für einen **reinen Pastinakenbrei** kochst du eine geschälte und gewürfelte Pastinake in etwas Wasser. Püriere sie, gib etwas Rapsöl dazu und probiere, wie der Brei deinem Baby bekommt.

Im nächsten Schritt folgt dann schon der **Pastinaken-Kartoffelbrei**:

1. Nimm 2 kleine Pastinaken und 1 Kartoffel. Schäle beides und schneide es in Stücke. Du solltest dann ungefähr doppelt soviel Pastinakenwürfel wie Kartoffelwürfel haben.
2. Gib die Pastinaken und Kartoffeln in einen Topf. Bedecke sie knapp mit Wasser und lasse das Gemüse bei geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten köcheln.
3. Gib einen Esslöffel Apfelsaft hinzu und püriere die Pastinaken und Kartoffel samt Kochwasser zu einem feinen Babybrei.
4. Direkt vor dem Servieren rührst du noch einen Esslöffel Rapsöl unter den Pastinaken-



Kartoffelbrei.

Unsere Empfehlung für Dich:

The advertisement features a light green background. On the left, the text reads 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in a bold, dark font, followed by 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' in a smaller font. Below this is a red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP'. To the right of the text are three circular images showing various baked goods: a stack of pancakes, a bowl of muffins, and a bowl of bread rolls. On the far right is a vertical image of the book cover for 'Backen für kleine Hände', which shows a hand holding a small bread roll.

erhältlich unter

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