

## Kürbispüree mit Kartoffeln

### Zutaten

- 500 g Kürbisfleisch (Hokkaido oder andere)
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Creme Fraiche



### Zubereitung:

1. Wasche den Kürbis und die Kartoffeln.
2. Schneide das Gemüse in Würfel und gib es in einen Topf. Bedecke es mit Wasser und bring es zum Kochen. Lass die Kürbismischung 20 Minuten köcheln.
3. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und würfel sie klein. Brate sie in etwas Öl oder Butter glasig an. Gib sie nach der Kochzeit mit in den Topf.
4. Gib die Creme Fraiche und etwas Milch dazu und stampfe oder mixe alles zu einem feinen Püree. Würze es nach Belieben und in Abhängigkeit vom Alter deines Kindes.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**  
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

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