# Pastinaken-Puffer

*vegetarisch*
*ab 10. Monat*

## Zutaten

- 200 g Pastinaken, geschält
- 100 g Kartoffeln, geschält
- 30 g zarte Haferflocken
- 1 Ei

## Zubereitung:

1. Koche zuerst einen Pastinakenbrei. 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 samt der Kochflüssigkeit.
2. Lass den Pastinakenbrei kurz abkühlen. Gib 1 Ei und 30 g zarte Haferflocken dazu und verrühre alles gut.
3. Lege ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie aus und gib mit einem Löffel 12 kleine Häufchen von der Pastinakenmasse darauf.
4. Backe die Pastinakenpuffer bei 175°C Ober-/Unterhitze für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen. Prüfe dann die Konsistenz: Wenn die Masse fest geworden ist, sind deine Pastinakenpuffer fertig. Sie sollten schön weich bleiben.

**Unsere Empfehlung für Dich:**

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