



Pastinakenbrei für das Baby

vegetarisch
ab 5. Monat

Zutaten

- 250 g Pastinaken, geschält
- 150 g Kartoffel, geschält
- Apfel-Direktsaft
- etwas Rapsöl oder ein anderes [Beikostöl](#)



Zubereitung:

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. Teile ihn in 2 Portionen.
4. Rühre direkt vor dem Servieren einen Esslöffel Rapsöl unter den Pastinaken-Kartoffelbrei.

Unsere Empfehlung für Dich:

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

» ZUM SHOP

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