



CHEFKOCH.DE

Topinambur - Pastinaken - Püree

ab dem 6. Monat

Waschen und schälen sie die Topinamburknollen und Pastinaken und schneiden sie diese in Würfel. Bringen sie das Mineralwasser zum Kochen und garen sie das Gemüse bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten. Die Garflüssigkeit abgießen und aufbewahren. Streichen sie die gegarten Würfel durch ein Sieb, geben sie diese zu der geschmolzenen Butter und dünsten dann das Ganze für ca. 2-3 Minuten, wobei etwas Garflüssigkeit zugegeben wird.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Topinambur
200 g Pastinaken
200 ml Mineralwasser
1 EL Butter

Verfasser: mieseratte

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe