Erbsenpüree für Babys

Das wird kleinen Kindern schmecken. Ein tolles Rezept für selbst gemachtes Erbsenpüree für Babys. Schließlich wollen wir doch die Kleinen von Anfang an an frisches Essen gewöhnen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

1 EL	Butter
500 g	Erbsen
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Erbsenpüree für Babys zuerst einen kleinen Topf mit Wasser füllen, Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Erbsen hineingeben und weich kochen. Nun das Wasser abgießen und die Erbsen mit einem Stabmixer pürieren.

2. Dann in eine kleine Pfanne die Butter geben und diese erhitzen. Das Püree hinzugeben und leicht anbraten lassen, aber Vorsicht, es soll nicht anbrennen! Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kleinen servieren.

Tipp

Das leckere frische Erbsenpüree für Babys eignet sich nicht nur als Beilage zum Beispiel zu Fisch. Auch als kleine Zwischenmahlzeit super geeignet. Kleiner Tipp: Ruhig mehr davon machen und in einem Eiswürfelbehälter einfrieren. So hat man immer kleine Portionen, die man dann einfach warm machen kann, wenn es mal schnell gehen muss.