

Pute mit Süßkartoffeln

Ab dem 5. Monat

Zutaten für vier bis fünf Portionen

500 g Süßkartoffeln

250 g Möhren

150 g Putenbrustfilet

2 EL Öl

1 Msp. Zimtpulver

1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln und Möhren schälen. Das Fleisch waschen und trockentupfen.

Gemüse und Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einen Topf geben und die Fleisch- und Gemüsewürfel darin anbraten. 150 ml Wasser dazugießen, den Zimt hinzufügen und alles gedeckt 20 bis 25 Minuten dünsten. Die Petersilie dazugeben und alles mit dem Mixer pürieren.