PESTO

ALLES, WAS DU ÜBER PESTO WISSEN MUSST

Barilla

BARILLA PESTO

WIE WIRD UNSER PESTO **HERGESTELLT**?

WOHER KOMMEN DIE ZUTATEN?

UND WIE WIRD BARILLA PESTO EIGENTLICH **SO CREMIG**?

DIE ANTWORTEN AUF DIESE FRAGEN
UND EINIGE REZEPTIDEEN FINDEST DU
AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN.

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR. IRRTÜMER UND ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.
FÜR DRUCKFEHLER KEINE HAFTUNG.

KLEINE GESCHICHTSKUNDE

Das Wort „Pesto“ (italienisch für „zerstoßen“) leitet sich aus der traditionellen Zubereitung ab, bei der die Zutaten im Mörser zerstoßen werden.

Seine Geschichte reicht zurück bis ins 19. Jahrhundert: Damals wurde in der Region Ligurien das erste Pesto-Rezept mit Basilikum dokumentiert. Geschätzt wird Basilikum aber bereits seit der Antike – schon damals galt es als wassertreibend, nervenberuhigend, appetitanregend und verdauungsfördernd.

Heute ist **Pesto viel mehr als nur eine Gewürzsauce** und weit über Italiens Ländergrenze hinaus bekannt.

Inzwischen gibt es viele verschiedene Sorten und Rezepturen – die Vielfalt reicht dabei von grünen Pesti auf **Basilikumbasis** bis hin zu roten Pesti mit **Tomaten oder Paprika**.

Und auch **die Verwendung wird immer vielfältiger:** Denn Pesto eignet sich nicht nur klassisch für Pasta, sondern funktioniert auch perfekt als **feine Marinade für Grillfleisch**, als **Salatdressing** oder als **Bruschetta-Aufstrich**.

ENTDECKE DIE **VIELFALT VON PESTO**

VIELE WEITERE REZEPTIDEEN FINDEST DU AUF **BARILLA.COM**

Pesto
ALLA GENOVESE

DIE IKONE UNTER UNSEREN PESTI

BARILLA PESTO ALLA GENOVESE
VON DER BASILIKUMERNTE BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT

1. BASILIKUM-ERNTE
100% italienisch und ganz frisch vom Feld: Unsere Vertragsbauern ernten das Basilikum im Morgengrauen. Wenn noch Tau auf den Blättern liegt, ist das Kräuteraroma am intensivsten.

2. QUALITÄTSKONTROLLE
Gleich nach der Ernte kommt das frische, duftende Basilikum direkt von den nahegelegenen Feldern in unsere Produktionsstätte in Parma. Innerhalb von zwei Stunden beginnt hier die Weiterverarbeitung mit dem ersten Schritt, der Qualitätskontrolle.

3. ZUTATEN MISCHEN
Die frisch geernteten Basilikum-blätter werden gewaschen und getrocknet. Anschließend wird das Basilikum mit Parmigiano Reggiano DOP und den weiteren Zutaten vermischt.

4. DAS FERTIGE PRODUKT
Zu guter Letzt füllen wir unser Pesto ab und schicken es von Italien aus auf die Reise in andere Länder. In den Supermarktregalen wartet es dann darauf, mitgenommen zu werden, um in köstlichen Rezepten Einsatz zu finden.

Pesto ALLA GENOVESE

BASILIKUM ZUR PERFEKTION GEBRACHT

Aus mehr als

60 Basilikum-Arten[1]...

... wählen wir nur spezielle italienische Sorten, um unser Pesto einzigartig zu machen

Quelle

(1) Minuto, G. et al. Il basilico. Camera di Commercio I.A.A. di Savona: Centro Regionale di sperimentazione e Assistenza Agricola (Albenga)

100% frisches

italienisches Basilikum

in jedem Glas

Pesto ALLA GENOVESE

SEIT JAHRZEHNTEN BEZIEHEN WIR UNSER ERNTE-FRISCHES BASILIKUM AUSSCHLIESSLICH VON ITALIE-NISCHEN VERTRAGSBAUERN, GANZ AUS DER NÄHE UNSERER PRODUKTIONSSTÄTTE.

3.000+

Tonnen frisches Basilikum durchschnittlich pro Jahr

Zahlen aus 2019

Pesto
ALLA GENOVESE

EINE WEITERE
WICHTIGE ZUTAT

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Unmittelbar vor der Weiterverarbeitung frisch gerieben

12.590
Ganze Laibe

Anzahl der 2019 geriebenen ganzen Laibe

Pesto
ALLA GENOVESE

WIE WIRD PESTO HERGESTELLT? WOHER KOMMEN DIE ZUTATEN? UND WIE WIRD UNSER BARILLA PESTO EIGENTLICH SO CREMIG?

Genau das hat sich auch Ski-Weltmeisterin Mikaela Shiffrin gefragt und uns in Parma (Italien), besucht, um Antworten auf ihre Fragen zu finden.

DER BEGINN EINER

grünen

LIEBESGESCHICHTE

Folge Mikaelas Reise zu den duftenden Basilikumfeldern und wirf gemeinsam mit ihr einen Blick hinter die Kulissen unserer Pesto-Produktion.

Die ganze Geschichte findest du auf ***barilla.com***

Jetzt ansehen

DIE **BARILLA** PESTOVIELFALT

Unsere Pesti mit Basilikum

PESTO ALLA GENOVESE

Die grüne Ikone unter unseren Pesti. Hergestellt aus 100% italienischem Basilikum – im Morgengrauen geerntet – mit dem unverwechselbaren Geschmack von Parmigiano Reggiano DOP. Das Pesto alla Genovese bringt einen köstlichen Hauch Italien in jedes Rezept.

PESTO BASILICO E RUCOLA

Ein duftendes und samtweiches Pesto, verfeinert mit Pecorino und mediterranen Kräutern. Bei diesem Pesto rundet der Rucola die intensive Basilikum-Note ab und sorgt für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

PESTO BASILICO E PEPERONCINO

Im Barilla Pesto Basilico e Peperoncino trifft der Duft von 100% italienischem Basilikum auf die angenehme Schärfe italienischer Chilischoten. Eine Kombination, die Gerichten eine fruchtig-scharfe Note verleiht. Im Vergleich zum Barilla Pesto alla Calabrese etwas schärfer – und daher perfekt für alle Chili-Liebhaber!

SCHON GEWUSST?

Alle Barilla Pesti sind glutenfrei .

PESTO BASILICO VEGAN

Der Klassiker im Pesto Segment, zu 100% vegan. Hergestellt aus italienischem Basilikum. Ohne Knoblauch und Käse. Perfekt zum Verfeinern veganer Gerichte.

BIO PESTO ALLA GENOVESE

Das intensive Aroma von italienischem Basilikum vereint sich hier mit original Parmigiano Reggiano DOP zu einem köstlichen Pesto. Zu 100% in Italien produziert und mit qualitativ hochwertigen Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

PESTO RUSTICO BASILICO&ZUCCHINE

Köstliche Zucchini-Stückchen und aromatisches Basilikum verleihen diesem Barilla Pesto eine einzigartige Konsistenz und einen besonders intensiven Geschmack. Sommerlich leicht und unwiderstehlich italienisch! Auch perfekt als Bruschetta-Aufstrich.

Barilla
Pesto
ALLA GENOVESE
CON
BASILICO FRESCO!
PARMIGIANO
REGGIANO

SPAGHETTI alla Nerano

MIT PESTO ALLA GENOVESE

FÜR 2 Portionen **ZEIT** ca. 40 Minuten **VEGETARISCH**

1. Dünn geschnittene Zucchinischeiben mit dem Knoblauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die gebratenen Zucchinischeiben mit ein wenig Olivenöl in einen Mixer füllen.

3. Zusammen mit dem Pesto alla Genovese mixen. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Öl unterrühren.

4. Die Barilla Spaghetti in ausreichend gesalzenem Wasser nach Packungsangabe „al dente“ kochen und abgießen.

5. Die fertige Pasta zusammen mit der hergestellten Creme in der Pfanne vermengen. Einen Tropfen Olivenöl hinzufügen, mit etwas geriebenem Provolone Käse verfeinern und mit frischem Basilikum garnieren.

ZUTATEN

160 g Barilla Spaghetti n.5
300 g Zucchini
1 Knoblauchzehe
70 g ital. Provolone Käse
1 EL Barilla Pesto alla Genovese

Feurige CHICKEN WINGS

MIT PESTO BASILICO E PEPERONCINO

FÜR 2 Portionen **ZEIT** ca. 40 Minuten

1. Die Hähnchenflügel zehn Minuten dämpfen. Dazu einen Dampfgarer-Korb in einen Topf hängen und ihn mit dem Deckel fixieren.

2. Anschließend die Hähnchenflügel grillen.

3. Die gegrillten Hähnchenflügel mit Pesto Basilico e Peperoncino bestreichen.

4. Das Gemüse in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Hähnchenflügeln anrichten.

5. Mit etwas Basilikum verfeinern und servieren.

ZUTATEN

½ Glas Barilla Pesto Basilico e Peperoncino

8 Hähnchenflügel

Karotten, gelbe Paprika, und weißer Sellerie nach Belieben

Etwas frisches Basilikum

Barilla
Pesto
BASILICO E PEPERONCINO
CON
BASILICO
ITALIANO

DIE **BARILLA** PESTOVIELFALT

Unsere Pesti mit Tomaten & Paprika

PESTO ROSSO

Die perfekte Kombination aus 100% italienischen Tomaten, Aceto Balsamico di Modena g.g.A und Grana Padano g.U. sorgt hier für unverfälschten, echt-italienischen Genuss.

PESTO ALLA CALABRESE

Rote Paprika und Chili verbinden sich mit dem Geschmack des Grana Padano g.U. und des Pecorino Romano g.U. zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis mit einer fein scharfen Note.

PESTO POMODORI SECCHI

Unter der Sonne Italiens getrocknete Tomaten, vermischt mit frischen Tomatenstückchen machen das typisch mediterrane Pesto Pomodori Secchi zu einem unvergleichlichen Genuss.

PESTO RICOTTA E NOCI

Feinster Ricotta und der unverwechselbare Geschmack der Walnüsse verbinden sich zu einem samtweichen und cremigen Pesto.

PESTO RUSTICO POMODORI SECCHI

Sonnengetrocknete, italienische Tomaten aus der Mittelmeerregion machen dieses Pesto zu einem besonders intensiven Geschmackserlebnis. Mit seiner gröberen Konsistenz auch perfekt als Bruschetta-Aufstrich.

PESTO RUSTICO MEDITERRANEO

Zucchini, Paprika und Tomaten – das sind die Hauptzutaten des Barilla Pesto Rustico Mediterraneo. Ein mediterraner Genuss, der sich sowohl in Verbindung mit Pasta als auch als Bruschetta-Aufstrich hervorragend macht.

SPAGHETTI INTEGRALE

MIT KARTOFFELN UND PESTO ROSSO

FÜR 2 Portionen **ZEIT** ca. 30 Minuten **VEGETARISCH**

ZUTATEN

160 g Barilla Spaghetti Integrale n.5

100 g Barilla Pesto Rosso

100 g Kartoffeln

3 Artischocken

1. Die Kartoffeln klein würfeln, die Artischocken in dünne Scheiben schneiden.

2. Das Gemüse in einer beschichteten Pfanne anbraten.

3. Ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Barilla Spaghetti Integrale nach Packungsangabe „al dente“ kochen.

4. Die Pasta abgießen, mit dem Gemüse und dem Pesto Rosso vermengen und heiß servieren.

Barilla
Pesto
ROSSO
CON
"ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP"

Barilla
Pesto
RUSTICO
POMODORI
SECCHI

Mediterraner RUCOLA-SALAT

MIT PESTO RUSTICO POMODORI SECCHI

FÜR 2 Portionen **ZEIT** ca. 20 Minuten **VEGETARISCH**

1. Die Gurke schälen und in Würfel schneiden.
2. Anschließend die Gurkenwürfel mit Barilla Pesto Rustico Pomodori Secchi würzen.
3. Die Orange schälen und filetieren.
4. Den Endiviensalat und den Rucola waschen und putzen.
5. Alles auf einem Teller oder in einer Schüssel anrichten und mit Oliven, Selleriesprossen und Minze servieren.

ZUTATEN

150 g Pesto Rustico Pomodori Secchi
300 g Gurke
50 g Selleriesprossen
40 g entsteinte Oliven
1 Orange, frische Minze
Endiviensalat
Rucola

PENNE RIGATE

MIT GEMÜSE UND PESTO ALLA CALABRESE

FÜR 2 Portionen **ZEIT** ca. 35 Minuten **VEGETARISCH**

1. Die Frühlingszwiebel, Zucchini und Zuckerschoten klein schneiden.
2. In einer Pfanne zuerst die Frühlingszwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen.
Dann die Zuckerschoten und Zucchini zugeben und bissfest garen.
3. Ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Barilla Penne Rigate nach Packungsangabe „al dente“ kochen. Beim Abgießen der Pasta etwas vom Kochwasser auffangen.
4. Die Pasta mit dem Gemüse in der Pfanne vermengen.
5. Anschließend das Pesto alla Calabrese mit etwas Kochwasser unterrühren und das fertige Gericht heiß servieren.

ZUTATEN

160g Barilla Penne Rigate n. 73
200 g Zuckerschoten
160 g Pesto alla Calabrese
Natives Olivenöl extra
1 Frühlingszwiebel
1 Zucchini

Barilla
Pesto
ALLA CALABRESE
CON
PEPERONI

Barilla
BASILICO
100%
POMODORO
ITALIANO

Schon Gewusst?

BARILLA SUGHI

100% sonnengereifte italienische Tomaten

Keine zusätzlichen Farb- und Konservierungsstoffe

Authentisch italienischer Geschmack

ABER DAS IST WIEDER

EINE ANDERE GESCHICHTE...

Barilla
Pesto
ALLA GENOVESE
CON
BASILICO FRESCO E
PARMIGIANO
REGGIANO