



Pesto-Popcorn

Schnell, einfach und unwiderstehlich

🔪🔪 Leicht 🍲 3 Portionen ⌚ 10 min.



Dieses **Pesto Popcorn** bringt Abwechslung in deine Snack-Schale: Drei aromatische Varianten mit Calabrese, Verde und Rosso sorgen für würzigen Crunch – ideal als kreatives Party-Food mit mediterranem Twist.

Zutaten

120 g Popcorn
60 g Butter
1 TL ORO di Parma Pesto Calabrese
1 TL ORO di Parma Pesto Verde
1 TL ORO di Parma Pesto Rosso
20–30 g Parmesan (optional, fein gerieben)

Schritt 1: Popcorn frisch zubereiten

Popcorn nach Packungsangabe in einem Topf oder Popcorn-Maker zubereiten. Anschließend das fertige Popcorn gleichmäßig auf drei Schalen verteilen.

Schritt 2: Pesto-Butter vorbereiten

Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen. Danach in drei kleine Schälchen aufteilen. In jedes Schälchen jeweils eine Sorte Pesto einrühren:

Calabrese
Verde
Rosso
Die Butter sollte warm bleiben, damit sich das Pesto gut verbindet.

Schritt 3: Popcorn aromatisieren

Die jeweilige Pesto-Butter gleichmäßig über eine Portion Popcorn geben und gut durchmischen: Calabrese für eine würzig-pikante Variante
Verde für frische Kräuternoten
Rosso für fruchtige Tomatenaromen

Schritt 4: Finish mit Parmesan (optional)

Nach Geschmack fein geriebenen Parmesan über das noch warme Popcorn streuen – besonders gut passt er zur Rosso Variante.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.oroiparma.de/italienische-rezepte