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-Mais

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-Mais 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: CalabreseVerdeRosso 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 VarianteVerde für frische KräuternotenRosso 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.orodiparma.de/italienische-rezepte