

PRESSEINFORMATION

April 2018

Pesto-Variationen aus der Ölmühle Solling: **Ideal für die sommerliche Küche**

Pesto ist ein genussvoller Klassiker, der nicht nur Pasta, sondern auch Salate oder Sandwiches ganz einfach und schnell verfeinert. In der Ölmühle Solling werden drei köstliche Pesto-Varianten aus besten Bio-Zutaten hergestellt. Mit aromatischen Nüssen, duftenden Kräutern und Gewürzen sowie den wertvollen Ölen, die direkt in der Ölmühle gepresst werden, begeistern sie alle Liebhaber der mediterranen Küche.

Wenn die Tage lang und sommerlich warm sind, dann haben wir keine Lust in der Küche zu stehen – schnell soll es gehen, leicht und lecker sein. Jetzt kommt der große Auftritt für den mediterranen Klassiker Pesto: Nur wenige Löffel verwandeln Nudeln im Handumdrehen in ein köstliches Pastagericht, fertig ist die Mahlzeit. Mit Fast Food hat der schnelle Küchenklassiker nichts zu tun: Der Name leitet sich vom italienischen »pestare«, also »zerstampfen« ab und bezeichnet eine ungekochte Soße aus fein geriebenen beziehungsweise zerstampften Zutaten. Schon im antiken Rom soll es Vorläufer der heutigen Pestos gegeben haben. Traditionelle Zutaten für die feine Spezialität sind Nüsse, Käse, Kräuter, Gewürze und, ganz wichtig, Öl. Je besser das Öl, desto besser schmeckt das Pesto. Kein Wunder, dass die kreativen Ölmüller aus der Ölmühle Solling ihre eigenen Pesto-Variationen aus den köstlichen Bio-Ölen herstellen, die in dem niedersächsischen Familienbetrieb handwerklich gepresst werden. »Wir haben in der Familie schon immer eigene Pesto-Rezepte mit unseren Ölen hergestellt,« erinnert sich Gudrun Baensch, Gründerin und Geschäftsführerin der Ölmühle Solling. »Besonders gut schmeckte es uns zum Beispiel mit Walnüssen, Kräutern und kaltgepresstem Walnussöl.« Daraus entstand die Idee, das beliebte Familienrezept auch für den Mühlenladen herzustellen. Nun gibt es mit dem Kirschtomaten- und Cashew-Kürbiskern Pesto noch zwei weitere individuelle und köstliche Pesto-Varianten. Übrigens: Neben der klassischen Funktion als Nudelsauce macht sich Pesto auch bestens auf Pizza, Sandwiches, Baguettes sowie in Salaten und Pfannengerichten.

Die Pesto-Variationen aus der Ölmühle Solling gibt es in ausgewählten Bio-Läden und direkt bei der Ölmühle Solling.

Kirschtomaten Pesto [BIO]

Fruchtig-aromatische Bio-Kirschtomaten, herzhafter Bio-Parmesan und feine Bio-Cashewnüsse bilden die Basis dieses sommerlichen Genusses. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis mit einem Hauch Chili Würzöl und mediterranem Würzöl aus der Ölmühle Solling. Tipp: Für einen schnellen sommerlichen Nudelsalat einfach Kirschtomaten Pesto mit Pasta vermengen, mit ein paar Spritzern Balsamico abschmecken und nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren, perfekt zu Gegrilltem. → 110 g/UVP 7,90 € (7,18 €/100 g)



...



ÖLMÜHLE SOLLING

Cashew-Kürbiskern Pesto [BIO]

Pesto mal ganz anders: Hier trifft der mediterrane Klassiker auf die deutsche Heimatküche. Mit herzhaften Bio-Cashew- und -Kürbiskernen, fein abgeschmeckt mit echtem Parmesan, kräftiger Bio-Röstzwiebel und einem fruchtigen Hauch Apfel, abgerundet mit dem aromatischen gerösteten Kürbiskernöl aus der Ölmühle Solling. Köstlich nicht nur zu Pasta, sondern auch zu Kartoffelpüree.

→ 110g/UVP 7,90 €
(7,18 €/100g)



Walnuss Pesto [BIO]

Knackfrische, herb-aromatische Bio-Walnüsse und echter Bio-Parmesan bilden die Grundlage für dieses kulinarische Highlight mit kalt gepresstem Bio-Walnussöl aus der Ölmühle Solling, abgestimmt mit mediterranen Kräutern und Gewürzen. Geniebertipp: Sandwiches mit Walnuss Pesto, Tomaten und Mozzarella, zum Beispiel zum Brunch oder bei einem sommerlichen Picknick.

→ 110g/UVP 7,90 €
(7,18 €/100g)

Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. In der Ölmühle Solling werden ausschließlich native Bio-Öle gepresst. So bleiben der typische Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in Bestform erhalten. »Mühlenfrisch« ist der selbstgesetzte Qualitätsanspruch: Die Rohware wird so erntefrisch wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet, prompt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwändige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: oelmuehle-solling.de/info/presse.html

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26