

- [alle User](#)
- [Abo](#)
  - [Startseite Abo](#)
  - [essen&trinken](#)
  - [Für jeden Tag](#)
  - [Abo-Gewinnspiel](#)
  - [Rezept-Jahresverzeichnis](#)

## [e&t Mobil](#)

[Nicht nur fürs iPhone](#)



**NEU!**

[365-Rezepte-App](#)

 

[Mein Kochbuch](#) [Mein Profil](#) [Eigenes Rezept eingeben](#)

[Registrieren](#) [Login](#)

### SELBSTÄNDIG & UNTER 55?



Private Krankenkasse ab nur 99,- € für Selbständige & Freiberufler! Testsieger Vergleich

### TEXTILFUXX.DE -MIT STICK



Wir liefern unsere Kleidung mit Ihrem bestickten Logo und Slogan aus. Bestellen Sie jetzt!

### TOP-ANLAGE: ÖL & GAS



Vorzugs-Ausschüttungen von 14% p.a. + Hohe Steuervorteile + Kapitalrückfluss in 3 - 4

ANZEIGE

## Edles Pesto

Eine edle Alternative zum klassischen grünen Pesto sind die handwerklich hergestellten Saucen der Hamburger food-Manufaktur "flaschenweise". Acht verschiedene Pesti hat "flaschenweise" im Angebot. Mit den raffinierten Sorten lassen sich nicht nur Nudeln aufpeppen.



Öl aus Sardinien, Salz aus Sizilien

Hochwertige Nahrungsmittel in edle Genussmittel zu verwandeln ist das Anliegen der kleinen Hamburger Firma. Dafür importieren Chefin Petra Morawa und ihre Mitarbeiter die Basis-Zutaten aus traditionellen italienischen Familienbetrieben. Das Olivenöl kommt aus Sardinien, die Steinfrüchte werden dort handgepflückt. Unraffiniertes Meersalz bezieht "flaschenweise" aus den Salinen der sizilianischen Hafenstadt Trapani. Weitere Inhaltsstoffe der Pesti: Frische Kräuter und Früchte, Nüsse, feine Gewürze, Parmesan oder frische Trüffeln.

Favorit Thai-Pesto

Aus diesen hochwertigen Zutaten entstehen in der Hamburger Manufaktur ungewöhnliche Pesto-Varianten. Unser Favorit im Geschmackstest: Thai-Pesto mit viel frischem Koriander und grünem Chili. Die hervorragenden Ausgangsprodukte lassen das Pesto trotz des dominanten Korianders unaufdringlich schmecken, Chili gibt der Sauce das richtige Maß Feuer. Thai-Pesto passt natürlich toll zu vielen asiatischen Gerichten, kann aber auch andere Reis- oder Fischgerichte aufpeppen. Außerdem empfehlenswert: Ganz einfach mit etwas Baguette serviert ergeben die Pesti einen schlichten Snack zu Wein oder Bier.



Exotisch oder edel

Erwähnenswert sind in jedem Falle auch die anderen Sorten, die alle in Eigenkreation entstehen. Das Pesto Rosso macht allein schon optisch viel her (es hat die Bezeichnung rot wirklich verdient) und verfeinert Nudeln, Grillfleisch oder Antipasti. Wer es exotischer mag, greift vielleicht zu Zitronen-Pesto oder 1001-Nacht-Pesto mit karibischem Curry und Datteln. Besonders edel ist das Steinpilzpesto und raffiniert-nussig das Pistazien-Pesto. Neben den Saucen gibt es bei "flaschenweise" auch verschiedene Vinaigrettes, aromatisierte Salze und natürlich die Roh-Produkte - Öle, Salz und Essig von sehr guter Qualität.

Mehr Informationen zu den Produkten und ein Händler-Verzeichnis gibt es unter [www.flaschenweise.de](http://www.flaschenweise.de)

Online gibt es ausgewählte flaschenweise-Produkte unter [www.genusshandwerker.de](http://www.genusshandwerker.de)



Thai-Rezepte

Lust auf selbst kochen? Hier finden Sie Anregungen:

[Chili-Hühnchen Asia](#)

[Fisch-Curry mit Ingwer-Vinaigrette](#)

[Thai-Curry-Muscheln](#)

[Thai-Suppe mit Hackbällchen](#)

[Thai-Marinade](#)

[Thai-Lamm](#)