



Ran an den Grill: Pasta zum Barbecue ist der neue Trend des Sommers

Giovanni Rana gibt die besten Tipps, mit Pasta und Pesto den Barbecue-Abend noch abwechslungsreicher machen

München, 2. Juni 2017 – Knusprig, schnell und einfach muss das Grillvergnügen im Sommer sein. Laut einer Statista-Umfrage¹ grillen 25% der deutschen Gartenbesitzer etwa einmal im Monat, 12% schmeißen den Grill sogar mehrmals an – Tendenz steigend. Dabei ersetzt der Grill immer öfter Herd und Backofen. Ganze Menüs werden mittlerweile auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten gezaubert. Höchste Zeit, neben Steak und Würstchen einen neuen Star beim Barbecue zu entdecken: frische Pasta und aromatische Pesto-Variationen. Giovanni Rana, seit über 55 Jahren Experte in der Kreation feinsten Pasta- und Saucen-Spezialitäten, beweist mit außergewöhnlichen Rezeptideen, dass Pasta und Pesto beim Grillen für neue Geschmackserlebnisse sorgen.

Sowohl Fleischliebhaber als auch vegetarische Grillfreunde kommen mit den Rezeptideen von Giovanni Rana voll auf ihre Kosten. Denn die frische Pasta und die köstliche Pesto eignen sich hervorragend für die Verfeinerung des Grillmenüs – ob schmackhafte Soßen für Fisch, Fleisch und gegrilltes Gemüse oder knackige Salate als vielfältige Beilagen.

Italienischer Genuß zum Start: Crostini Verdi mit gerösteten Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum



Während Barbecue Fans darauf warten, dass der Grill endlich heiß ist, können sie den ersten Hunger schon mit diesen knusprig-würzigen Crostini stillen: Das Baguette diagonal aufschneiden. Die Scheiben mit ETWAS Olivenöl bestreichen. Die Knoblauchzehe halbieren und damit die Scheiben einreiben. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Brotscheiben auf einem Blech verteilen und im Ofen goldgelb rösten. Dann mit Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen bestreichen

¹[Statista-Umfrage](#) zur Häufigkeit des Grillens bei Gartenbesitzern in der Freizeit im Vergleich zur Bevölkerung im Jahr 2016.



und je nach wahl mit gerösteten Cherrytomaten, Mozzarella, Parmesan oder Basilikum belegen. Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer und Oregano abschmecken.

Trendiger Grill-Genuß: Saftige Burger werden mit aromatischer Pesto zu einem italienischen Geschmackserlebnis

Burger in unterschiedlichen Variationen sind voll im Trend: mediterran wird es, wenn würzige Pesto auf kräftiges Rindfleisch und würzigen Provolone trifft. 500 Gramm Hackfleisch mit einem Drittelbecher Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen mischen und mit Salz und Pfeffer verfeinern.



Hackfleisch in vier Portionen teilen und zu Burgern formen. Diese auf dem Grill von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten grillen. In den letzten 2 Minuten jeweils eine Scheibe Provolone-Käse auf die Burger legen. Die Burgerbrötchen kurz auf dem Grill tosten und mit der übrigen Pesto bestreichen. Auf die untere Hälfte jeweils einen gegrillten Burger legen, frische rote Zwiebelringe und frische Basilikumblätter zufügen und mit der oberen Brötchenhälfte belegen.

Grill-Klassiker mit italienischem Flair: Maiskolben mit Pestobutter, Hähnchenfilet oder Chicken Wings mariniert mit Pesto



Maiskolben sind für Vegetarier ein Basic auf dem Grill: Warum nicht einmal mediterranean interpretieren und mit würziger Pesto-Butter kombinieren? Dafür Butter mit 2–3 Esslöffeln Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maiskolben grillen und mit Pestobutter bestreichen.



Hähnchenfilet eignet sich großartig für eine Marinade mit Pesto: Die Würze des Basilikums und das zarte Fleisch ergänzen sich zu einem delikaten Gaumenschmaus. Das Hähnchenfilet einfach mit Salz und Pfeffer würzen, dann eine Seite großzügig mit Pesto bestreichen und auf dem Grill garen.



Ganz ähnlich bekommen auch die Klassiker Chicken-Wings einen mediterranen Touch: Chicken-Wings einfach mit einem Drittel Becher Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen in einem verschließbaren Plastikbeutel mischen und gut schütteln. Danach die überschüssige Pesto ein wenig abtupfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend Grillen, bis die Haut schön knusprig ist. Die übrige Pesto passt hervorragend als leckere Sauce zum Dippen.

Sommerliche Salate mit frischer gefüllter Pasta: Die perfekte Ergänzung für entspanntes Grillvergnügen

Cremige Rana Tortellini Ricotta & Spinaci treffen knackige Paprika und würzigen Ziegenkäse: bei diesem Pasta-Salat wird das Grillfleisch Nebensache. Die Tortellini werden nach Packungsanweisung gegart. Dann in Drittel des Kochwassers von der Pasta mit einem Becher Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen in einer großen Schüssel mischen. Anschließend zwei rote Paprikaschoten in Stücke schneiden und zugeben. Den Salat mit Ziegenkäsestückchen anrichten und servieren.





Liebhaber des Klassikers aus Capri kommen mit dem Tortellini-Salat à la Caprese voll auf ihre Kosten: Frische Tortellini mit einer würzigen Füllung aus Pesto und Pinienkernen werden mit sonnengereiften Cocktail-Tomaten und feinem Mozzarella zu einer delikaten Hommage an die italienische Küchentradition. Ein Päckchen Rana Tortellini Pesto-Basilico & Pinienkerne nach Packungsanweisung garen und abkühlen lassen. Mit einem Becher Giovanni Rana Pesto Basilikum mit Pinienkernen und einer Vierteltasse Wasser mischen. Anschließend die halbierten Cocktailtomaten und den kleingeschnittenen Mozzarella zugeben, vermischen und mit Basilikum servieren.

Bildmaterial finden Sie unter diesem [Link](#)

Passwort: Rana



Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben. Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit immer weiter. In Deutschland werden seine Produkte immer bekannter, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München:

Telefon: 089 / 2050 4189

E-Mail: s.ostermann@serviceplan.com