



Calzone mit Salsiccia

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Salsiccia	500 g
Mozzarella für Pizza	1 St.
Öl	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Salsiccia von der Pelle befreien und würfeln. Mozzarella würfeln.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Champignons und Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Salsiccia dazugeben und zusammen ca. 3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und mit einem Glas Tomatensauce ablöschen.
3. Pizzateige abrollen und jeweils halbieren. Die 4 Teigstücke auf etwas Mehl zu je einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen.
4. Teigquadrate zur Hälfte mit der Salsiccia-Champignons-Masse bestreichen und dabei ca. 2 cm des äußeren Randes freilassen. Zwei Drittel des Mozzarellas auf der Masse verteilen. Freigelassene Teighälften darüber zuklappen und die Ränder zusammendrücken. Die Kanten leicht aufrollen, sodass halbkreisförmige Calzonen entsteht.
5. Calzonen auf Backbleche mit Backpapier setzen, jeweils leicht einschneiden, mit übrigem Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.
6. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Calzonen mit Salsiccia aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Basilikum servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1232 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	67 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	59 g