# Calzone gefüllt mit Spargel und Käse

Ein tolles Rezept für Gäste: Die Calzone gefüllt mit Spargel und Käse lässt sich prima vorbereiten und kann über Nacht im Kühlschrank ruhen, bevor sie gebacken wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

Foto: Jerry Pank

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 0.5 TL | Salz |
| 1.5 TL | Hefe |
| 50 ml | Wasser (warmes) |
| 50 ml | Olivenöl |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 1 Bund | Spargel |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 EL | Olivenöl |
| 250 g | Mozzarella |
| 50 g | Ziegenkäse |
| 100 g | Parmesan |
| 1 EL | Thymian |
| 30 g | Oliven |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die selbstgemachte Calzone gefüllt mit Spargel und Käse zunächst den Teig zubereiten. Dazu Mehl mit Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit einem bisschen Wasser verrühren und in die Mulde geben.

2. Vom Rand aus beginnen, alles zu verkneten. Das restliche Wasser mit dem Olivenöl vermischen und nach und nach dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu den Spargel putzen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Spargel dazugeben und mitdünsten lassen, dabei mehrmals hin und her schwenken. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

5. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Thymian waschen, trockenschleudern und hacken. Oliven klein schneiden. Mozzarella und Parmesan reiben, Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken.

6. Mozzarella, Parmesan und Ziegenkäse mit Oliven und Thymian vermengen. Den abgekühlten Spargel unterheben. Den Teig in die Anzahl Calzones teilen und jedes Teil zu einer Kugel formen und ca. 2-3 mm dick ausrollen.

7. Die Füllung auf die Teigstücke verteilen, dabei immer nur die Hälfte jedes einzelnen Stücks mit der Füllung versehen. Das Teigstück dann zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.

8. Die Calzone-Stücke auf das Backblech legen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Calzone dann 20-25 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Zur Calzone gefüllt mit Spargel und Käse passt ein mediterraner Salat.