Grillcalzone gefüllt mit Dorsch

Natürlich schmeckt gegrillter Fisch! Das beweist das Rezept für Grillcalzone gefüllt mit Dorsch auf besonders köstliche Art.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

2 Stk.	Dorschrückenfilets
500 g	Sommergemüse (gemischtes)
1 Stk.	Fertigpizzateig
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Fischwürze
1 Handvoll	Gartenkräuter

Zubereitung

1. Für die Grillcalzone gefüllt mit Dorsch den Grill gut anheizen. Das Sommergemüse nach Wahl waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Gartenkräuter waschen, trockentupfen und klein zupfen.

2. Gemüse mit den Kräutern mischen und in eine Alu-Grillschale geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Auf dem Grill vorgaren lassen.

3. Den Pizzateig halbieren und das vorgegarte Gemüse gleichmäßig auf die Mitte von beiden Hälften verteilen. Die Dorschrückenfilets salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen.

4. Die Teighälften vorsichtig zusammenklappen und die Oberfläche mit Olivenöl einpinseln. Mit Meersalz bestreuen und die Aluform auf eine zweite umgedrehte Form stellen, damit die Calzone bei niedriger Hitze gegrillt wird.

5. Wenn der Teig fertig gebacken ist und eine schöne hellbraune Farbe angenommen hat, vom Grill nehmen, ganz leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Grillcalzone gefüllt mit Dorsch schmeckt ein gemischter Salat.