Kleine Blätterteig-Calzone

Die kleinen Blätterteig-Calzone sind der perfekte Snack für zwischendurch oder als Fingerfood für Partys. Gefüllt mit Schinken, Champignons, Mozzarella, und rasch im Ofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 18 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Packungen	Blätterteig
100 g	Kochschinken
100 g	Champignons (abgetropft aus der Dose)
80 g	Passierte Tomaten
1 Handvoll	Basilikum frisch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die schnellen kleinen **Blätterteig-Calzone** den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schinken und Champignons in kleine Stücke schneiden, Basilikum fein zerschneiden. Alles mit passierten Tomaten und geriebenem Mozzarella vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Den Blätterteig ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Übrige Teigreste erneut zusammenkneten, ausrollen und weiterverwenden. Alternativ kannst du auch gleich große Rechtecke oder Quadrate schneiden. Das Ei verquirlen. Die Füllung mittig auf die Teigstücke geben. Die Ränder mit Ei bestreichen, dann den Teig zusammenklappen. Ränder gut andrücken und mit einer Gabel leicht versiegeln.

3. Die gefüllten Calzone auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die kleinen Blätterteig-Calzone schmecken warm am besten. Dazu passen ein frischer Salat oder ein leichter Dip wie Joghurt-Sauerrahm-, oder Tomatensauce.