

Pizza Calzone

Lust auf leckere Pizza Calzone? Mit diesem Rezept ist die Zubereitung ganz einfach!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Pizzateig
1 Glas	Tomatensauce
300 g	Schinken (in Streifen geschnitten)
0.5 Dosen	Mais
200 g	Mozzarella
150 g	Champignons
1 Handvoll	Oliven
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
1 Prise	Oregano
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Basilikum

Zubereitung

1. Zuerst das Backrohr für die Pizza Calzone auf 200 Grad vorheizen. Nun eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den gekühlten Pizzateig ausrollen. Einen Teller mit 18 cm Durchmesser über den Teig legen und zwei runde Kreise abtrennen. Das Ei verquirlen und einen ca. 1 cm breiten Rand damit bestreichen.
2. Jetzt die Hälfte des Teigs mit der Hälfte der Füllung belegen, die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die gefüllten Pizzen in etwa 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad backen lassen. Haben die Pizzen

eine goldgelbe Farbe, sind sie fertig.

Tipp

Wird die Pizza Calzone mit Mehl bestäubt, erhält sie eine besonders hübsche Struktur.