

## Calzone mit Salsiccia

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 20min





## 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 gemahlen	
Kräuter der Provence, getro	cknet
Pizzateig mit Tomatensauce	e 2 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Basilikum, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenpapier

- 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