# Vegane Calzone „Funghi“ mit Pesto Basilico

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Champignons, braun | 300 g |
| Basilikum, frisch | 15 g |
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Vemondo Reibegenuss | 150 g |
| Oregano, getrocknet | 4 TL |
| Veganes Pesto Basilico | 4 EL |
| Olivenöl | 4 TL |
| Salz | |

## Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Champignons gegebenenfalls mit einem Küchenkrepp putzen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und Blätter von den Stielen zupfen.

2. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateige abrollen und jeweils halbieren. Die 4 Teigstücke auf etwas Mehl je zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen.

3. Teigquadrate je zur Hälfte mit etwas Tomatensauce bestreichen und dabei ca. 2 cm des äußeren Randes freilassen. Pilze auf der Tomatensauce verteilen und mit der Hälfte vom Reibegenuss bestreuen. Die freigelassenen Teighälften darüber zuklappen und den Rand mit einer Gabel rundum vorsichtig festdrücken, damit die Füllung nicht ausläuft.

4. Calzonen auf Backbleche mit Backpapier setzen, mit übrigem Reibegenuss bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen. Calzonen auf Teller verteilen und mit Basilikum und jeweils 1 EL Pesto Basilico garniert servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 745 kcal |
| Kohlenhydrate | 106 g |
| Eiweiß | 21 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 25 g |