

Calzone gefüllt mit Schinken und Champignons

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Calzone ist eigentlich das italienische Wort für Hose. Gleichzeitig wird der Begriff allerdings auch für die herzhafte Pizza-Tasche verwendet. Ähnlich wie bei einer regulären Pizza können die Zutaten bei der gefüllten Variante je nach Geschmack variieren. Den eigenen Ideen und Geschmäckern sind keine Grenzen gesetzt. Selbst eine süße Calzone ist längst keine Seltenheit. Doch auch die Größe der Pizza-Tasche ist variabel und abhängig vom jeweiligen Land und Region. Gerade die kleineren Sorten werden gerne zusätzlich in Olivenöl gebraten.

In der Sommerzeit sind viele Grillfans experimentierfreudig. So ist es keine Seltenheit, dass die ein oder andere Pizza-Tasche auf dem Grill zubereitet wird.

Wer Lust auf eine herzhafte Teigtasche hat, muss dafür nicht extra die nächste Pizzeria aufsuchen. Eine aromatische Calzone selber machen ist dagegen die bessere Alternative. Mit Zutaten Ihrer Wahl können Sie den italienischen Klassiker ganz nach Ihren Wünschen zubereiten.

Zutaten

- 200 Gramm Kirschtomaten, gewaschen
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1200 Gramm Pizzateig, selbst gemacht oder aus dem Supermarkt
- 1 Glas Tomaten-Sugo
- 1 Hand Basilikumblätter, in Streifen
- 150 Gramm frische Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 180 Gramm Parmaschinken, in dünnen Streifen
- 125 Gramm Pizzakäse
- 100 Gramm Parmesan, gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Damit die gefüllte Tasche beim Backen noch besser gelingt, sollten Sie sich einen Pizzastein zulegen. Der Teig wird dadurch noch knuspriger und es wird eine gänzlich neue Backqualität erreicht. Außerdem können Sie den Stein auch auf dem Grill verwenden.

Zubereitungsart

Schritt1

Tomaten-Sugo auf kleiner Flamme ca. 8 min. reduzieren lassen. Salzen, pfeffern und mit etwas Zucker abschmecken. Die Basilikumstreifen dazu geben. Nebenbei beide Käsesorten miteinander vermischen.

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, mit Umluft genügen 200 ° C.

Schritt3

Den Pizzateig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas dünner rollen und die Ränder mit Wasser einstreichen.

Schritt4

Zur Hälfte mit Tomaten-Sugo einstreichen, darüber die Schinkenstreifen und die Champignonscheiben gleichmäßig verteilen.

Schritt5

3/4 der Käsemischung darüber streuen und die 2. Teighälfte darüber klappen. Die Ränder mit einer Tischgabel fest andrücken und mit dem restlichen Käse bestreuen. Für ca. 15-20 min. goldgelb und knusprig backen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Kleine Gerichte, Partyrezepte **Zutaten:** Basilikum, Käse, parmesan, Pilze, Schinken, Tomaten, zwiebel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)894
- Eiweiß (g)40
- Fett (g)30
- KH (g)112
- Cholesterin (mg)51

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/calzone-schinken-champignons/>