

Calzone mit Schinken und Champignons



- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Calzone steht im italienisch für „Hose“ und ist eigentlich eine zusammengeklappte Pizza mit knusprigem Teig, welche in der Regel üppig gefüllt ist. Dadurch bleibt die Füllung besonders saftig und es geht auch kein Aroma verloren. Für jeden Tag, einfach und schnell mit Pizzateig aus dem Supermarkt und richtig lecker „aufgepeppt“, wenn Sie mal Abwechslung möchten in der Zubereitung Ihrer Pizzen.

Benutzen Sie für die Zubereitung am besten das GekonntGekocht Tomatensugo, dann schmeckt dei Pizza Calzone gleich doppelt besser!

Zutaten

- 600 g Pizzateig aus dem Kühlfach
- 300 ml Gekonntgekocht Tomatensugo oder aus dem Supermarkt
- 200 g Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert oder geviertelt

- 160 g braune Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 180 g roher oder gekochter Schinken in Streifen oder Würfeln 100 g geriebener Parmesan und 150 g Gratin Käse (Gouda oder Edamer)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Hand voll frisches Basilikum in Streifen und etwas frischer, gehackter Oregano
- 1 Tl Olivenöl
- Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomaten Sugo aufgießen. 6 - 7 min. reduzieren - einkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen verrühren; etwas abkühlen lassen.

Schritt2

2/3 von dem Gratin Käse mit dem Parmesan mischen. Den Backofen auf höchste Stufe, ca. 200 ° C vorheize; 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Schritt3

Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 45 x 30 cm dünner rollen. Halbieren; die Ränder mit etwas Wasser einstreichen. Das Tomatensugo auf eine Hälfte der Teigrechtecke streichen, dabei rundherum etwas Rand freilassen.

Schritt4

Mit dem Schinken, den Tomaten und den Champignons gleichmäßig belegen. Die Käsemischung darüber streuen und überklappen, die Ränder mit einer Tischgabel gut andrücken.

Schritt5

Zunächst auf der 2. Schiene von oben, 15 min. backen, dann mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere 5 Min. zu Ende backen

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, National / Regional, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

Zutaten: Basilikum, Champignons, Mehl, Schinken, Tomaten, zwiebel

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