

Pizza - Calzone

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

1		Pizzateig (s. Grundrezept)
200	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Olivenoel
100	Gramm	Schwarze Oliven
200	Gramm	Gekochter Schinken
4	Essl.	Tomatenstueckchen (aus der Packung)
30	Gramm	Sardellenfilets
80	Gramm	Geriebener Hartkaese, (Pecorino o. Parmesan)
	Einige	Basilikumblaettchen
		Fett fuer das Blech

Anleitung:

Pizzateig nach Grundrezept zubereiten. Zwiebelringe in heissem Oel glasig duensten. Oliven halbieren und Entkernen, Schinken in Streifen schneiden. Pizzateig nochmal durchkneten, in zwei Portionen teilen und jede zu Einem Fladen ausrollen. Mit Tomatenstueckchen bestreichen. Schinken, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfilets, Kaese und Basilikum Auf die Tomatengeben. Fladen jeweils zur Haelfte ueberklappen. Die Raender fest andruecken. Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech Legen und im vorgeheizten Backofen bei 250GradC etwa 15-20 Minuten Backen. (Pro Stueck ca. 1050 Kalorien).