

Rezept

Calzone (Schlank im Schlaf)

Ein Rezept von Calzone (Schlank im Schlaf), am 29.03.2023

Zutaten

1 Packung Pizzateig (z. B. Rewe, 400 g; aus dem Kühlregal)	2 Scheiben gekochter Schinken (ca. 100 g)
70 g eingelegte Peperoni	100 g Mais (aus der Dose)
200 g stückige Tomaten (aus der Dose)	60 g geriebener Käse
1 TL Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Den fertigen Pizzateig mitsamt dem Backpapier entrollen, quer in zwei Rechtecke schneiden und diese zu Quadraten ausrollen. Den Schinken in Streifen schneiden und die Peperoni und den Mais abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Pizzatomaten auf jeweils eine Hälfte der beiden Teigquadrate geben. Schinkenstreifen, Peperoni, Mais und den geriebenen Käse darauf verteilen.

3. Die freien Teigseiten der Quadrate über die belegten Hälften zu Dreiecken zusammenklappen, die Ränder gut festdrücken. Die Taschen mit dem Öl bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20-25 Min. backen.