

Rezept

Calzone mit Waldpilzen

Ein Rezept von Calzone mit Waldpilzen, am 27.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel frische Hefe (21 g)	350 g Mehl
1 TL Salz	2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
400 g geschälte Tomaten (aus der Dose)	1/2 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer
200 g junger Spinat	400 g Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Herbsttrompeten, Maronen)
2-3 Stängel Thymian	2 EL Butter
1 Kugel Mozzarella (125 g)	Öl für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche	2 EL Olivenöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe zerbröckeln und in 150 ml warmem Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen, Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin andünsten. Die Dosentomaten samt Saft hinzufügen. Die Tomaten mit einem Kochlöffel zerkleinern und ca. 15 Min. einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Am Ende der Garzeit unter die Tomatensauce rühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den restlichen Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Pilze darin scharf anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Thymian untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatensauce zu den Pilzen geben, den Spinat hinzufügen und ca. 4 Min. mitköcheln lassen. Die Sauce etwas abkühlen lassen.
4. Ein Backblech mit Öl einfetten. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 35 cm Ø) und auf das Blech legen. Die Pilzsauce auf einer Teighälfte verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Die Sauce mit dem Mozzarella bestreuen, die andere Teighälfte über die Füllung klappen und den Rand fest andrücken. Die Calzone mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.