

Rezept

# Kleine Calzoni

Ein Rezept von Kleine Calzoni, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl	Salz
½ Würfel Hefe (21 g)	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>300 g</b> Spinat	<b>150 g</b> Tomaten
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	je 125 g Mozzarella und Gorgonzola
<b>2</b> Knoblauchzehen	½ TL getrockneter Thymian
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit 1 TL Salz mischen. Hefe zerkrümeln und mit 175 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit 2 EL Öl zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für die Füllung Spinat verlesen, putzen, waschen, in kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen. Abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze sehr fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt knackigem Grün in Ringe schneiden. Beide Käse würfeln und mit Spinat, Tomaten und Zwiebeln mischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Thymian untermischen, Füllung salzen und pfeffern.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Teig achteln und jeweils auf wenig Mehl zu einem knapp 1 cm dicken, runden Fladen ausrollen. Jeden Fladen auf einer Hälfte mit etwas Füllung belegen, andere Hälfte darüberklappen und die Ränder gut zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlichem Öl einpinseln und im Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Abkühlen lassen.