



Calzone mit Ananas & Crème fraîche



Rezeptinfo

Zutaten für 1 Calzone

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Backzeit

pro Portion: 5161 kJ, 1233 kcal, 84 g Kohlenhydrate, 40,7 g Eiweiß, 83,3 g Fett, 197 mg Cholesterin, 3,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Pizza-Liebhaber werden diese ausgefallene Calzone lieben: Gefüllt mit viel Käse, Ananas und Crème fraîche erweitert sie dein Pizza-Calzone-Geschmacksuniversum. So einfach wird sie zubereitet:

Step 1:

Zuerst kannst du die Crème fraîche mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann den Parmesan fein reiben und zur Crème fraîche hinzugeben. Den Mozzarella fein würfeln und eine Hälfte ebenfalls zu der Creme geben.

Step 2:

Die Ananasscheibe in kleine Stücke schneiden und das frische Basilikum fein hacken. Beides kannst du ebenfalls zu der Creme geben.

Step 3:

Den fertigen Pizzateig mit den Händen etwas rund formen. Falls dir dies nicht richtig gelingt, kannst du die Ecken auch mit einem Pizzaroller abschneiden und daraus später Mini-Pizzen backen. Den Pizzateig kannst du nun mit der Creme zur Hälfte bestreichen und mit dem Parmesan und dem restlichen Mozzarella belegen.

Step 4:

Nun kannst du die eine Hälfte des Pizzateiges umklappen und den äußeren Teil andrücken. Falls der Teig etwas zu trocken ist, kannst du diesen mit ein wenig Wasser bestreichen. Zum Schluss noch etwas Parmesan auf die Calzone streuen und alles nach Packungsanweisung des Pizzateiges im Backofen backen.

Zutaten

Menge

etwas	Muskatnuss, frisch gemahlen
1/2 Becher	Crème fraîche
1/2 Packung	Fertig-Pizzateig
65 g	Mozzarella
75 g	Parmesan
1 Prise	Salz
etwas	frisches Basilikum
1 Scheibe	Ananas
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen