



# Calzone mit Thunfisch & Tomaten



## Zutaten

### Menge

1/2 Packung	Fertig-Pizzateig
5	Champignons
1	Cookie, Chocolate Cream
1/2 Packung	geriebener Gouda
etwas	frisches Basilikum
1 Prise	Salz
1/2 Dose	Thunfisch
1	Knoblauchzehe
1/3 Dose	Mais
1/2 Packung	passierte Tomaten
1/2	Zwiebel

## Tipp

Du willst statt fertigem Pizzateig deinen Teig lieber selbst machen? Kein Problem, dafür kannst du dieses Rezept benutzen: [selbstgemachter Pizzateig](#)

## Rezeptinfo

### Zutaten für 1 Calzone

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Backzeit

pro Portion: 4820 kJ, 1150 kcal, 88,3 g Kohlenhydrate, 55,1 g Eiweiß, 67,2 g Fett, 92,6 mg Cholesterin, 7,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

## Zubereitung

Pizza Calzone ist ein echter italienischer Klassiker. Genauso wie ihre nicht-zugeklappte Verwandte, die Pizza, kann man sie mit allen erdenklichen Zutaten füllen. Für diese Calzone hat sich Melissa für Thunfisch und Tomaten entschieden. So einfach kannst du sie nachbacken:

### Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebel fein würfeln. Dann die passierten Tomaten in eine Schüssel geben, mit den Zwiebeln vermengen und die Knoblauchzehe hineinpressen.

### Step 2:

Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in die Tomatensoße geben. Den Mais und den Thunfisch abtropfen und ebenfalls in die Tomatensoße geben. Nun hackst du das frische Basilikum fein, gibst es zur Soße und würzt diese noch mit Salz, Pfeffer und etwas Chili. Für den besonderen Kick, den Cookie fein hacken und zur Tomatensoße hinzugeben.

### 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 zur Hälfte mit etwas Käse belegen, dann die Tomatensoße darauflegen und mit Käse bestreuen.

### Step 4:

Nun kannst du den Pizzateig zuklappen und den Rand festdrücken. Falls dieser etwas trocken sein sollte, bestreue den Rand einfach mit etwas Wasser. Zum Schluss noch etwas Käse auf die Calzone streuen & alles nach Packungsanweisung des Pizzateiges backen.