

ZUTATEN

250 g Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art
250 g Pizzateig
50 g veganer Käse
4 EL passierte Tomaten
½ Paprika
2 Champignons
6 Cherrytomaten
100 g Rucola
2 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
1 ½ TL Italienische Kräuter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
250 g Weizenmehl
½ Hefewürfel
140 ml warmes Wasser
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Zucker



2 PORTIONEN



1 H. 30 MIN



EINFACH

Du hast Lust auf ein klassisches italienisches Gericht als vegane Variante? Probiere unsere leckere Calzone mit Paprika, Tomaten und Champignons.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Teig

Zubereitung des Teiges: Die Hefe mit dem Zucker und 4 EL vom warmen Wasser verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Salz vermengen und eine Kuhle in der Mitte bilden. Dann die Hefeflüssigkeit, das restliche Wasser und das Öl hinzugeben. Alles miteinander zu einem etwas klebrigen Pizzateig kneten und 60 Minuten gehen lassen.

2. Zubereitung Gemüse

Paprika und Champignons in Scheiben schneiden. Die passierten Tomaten mit den italienischen Kräutern sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen.

3. Teig ausrollen

Danach die Hälfte des Teiges rund ausrollen und eine Seite mit den passierten Tomaten einstreichen.

4. Zubereitung Filet-Stückchen Italian Style

Anschließend mit Filet-Stückchen Italian Style, Champignons sowie Paprika belegen und mit Käse bestreuen. Den Teig zusammenklappen und den Rand verschließen.

5. Calzone grillen

Die gefüllte Calzone auf beiden Seiten für ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, bis sie goldbraun ist.

6. Servieren und genießen!

Währenddessen die Tomaten halbieren, zum Rucola geben und alles mit einem Dressing aus Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer übergießen. Gemeinsam mit der Calzone servieren und genießen!

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE