



Vegetarische Balsamico-Calzone

mit Champignons und Ziegengouda



30-40min



2 Personen

Wenn du die Champignons in der Pfanne mit Balsamico-Essig und frischem Thymian anbrätst, wird dir sofort das Wasser im Mund zusammenlaufen! Aber keine Angst! Dann dauert es nicht mehr lange, bis die Pizza-Taschen mit Pilzen und schmelzendem Ziegengouda im Ofen goldbraun gebacken sind. Dazu gibt es einen frischen, gemischten Salat.

Was du von uns bekommst

- 1 Butter
- 1 Tütchen Balsamico-Essig
- Frischer Thymian
- 1 Packung Rucola
- 1 Pizzateig 1
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Packung Ziegenkäse
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 47.2g, Kohlenhydrate 69.8g, Eiweiß 24.8g



1. Pilze schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze stellen. Die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste ggf. von Dreck befreien, das Ende vom Strunk entfernen und die Pilze in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Blätter des Thymians** vom Stängel streifen.



4. Pilze glasieren

1EL Balsamico-Essig für den **Salat** aufheben. Die **Pilze** mit dem **restlichen Balsamico-Essig** ablöschen und ca. 1-2Min. schwenken, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.



2. Teig vorbereiten

Den **Pizzateig** mit Papier auf ein Backblech ausrollen und in der Mitte halbieren, mit den Fingern leicht auseinanderziehen.



3. Pilze braten

Nun eine mittelgroße Pfanne hoch erhitzen und die **Butter** darin schmelzen lassen, dann die **Pilze** hinzufügen und ca. 3-4Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann den **Knoblauch** und den **Thymian** hinzufügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. braten.



5. Calzone füllen

Die **Balsamico-Pilze** auf der **unteren Hälfte der Teigstücke** verteilen und mit **Käse** belegen. Nun die **obere Teighälfte** über die **Füllung** klappen und den Rand mit den Fingern oder einer Gabel zusammendrücken. Die **Taschen** ca. 12-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** golbraun und knusprig ist.



6. Salat mischen

Inzwischen aus 1-2EL Olivenöl, **restlichen Essig**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker eine leichte **Vinaigrette** anrühren und mit dem **Rucola** mischen. Den **Salat** zu den **Calzone** servieren.