



Vegetarische Balsamico-Calzone

mit Champignons und Ziegengouda



30-40min



3-4 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.

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Butter
- 1 Packung weiße Champignons
- Frischer Thymian
- 1 Tütchen Balsamico-Essig
- 2 Pizzateige ¹
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Ziegengouda

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backblech
- Backofen
- große Pfanne
- Sieb

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

Energie 860kcal, Fett 45.6g,
Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 23.2g



1. Pilze schneiden

4. Pilze glasieren

2. Teig vorbereiten

5. Calzone füllen

3. Pilze braten

A person wearing a white apron is pouring a dark liquid dressing from a small glass bowl into a larger glass bowl filled with fresh green arugula. The bowls are placed on a wooden cutting board against a brick wall background.

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.