



V1: Garnelen-Calzone mit Pesto und Paprika

dazu Salat mit Kaperndressing



ca. 50min



3-4 Personen

Lieben wir nicht alle Überraschungen? Da beißen wir in ein goldbraunes, dampfendes Teigtäschchen, und dann ... mamma mia! Aber zumindest wir wissen heute, was drin ist: saftige Garnelen, leicht vorgebraten und dann in der Füllung zur Vollendung gegart, fruchtige Paprika, leckeres Tomaten-Oliven-Pesto und natürlich fein schmelzender Käse, mmh! Dazu eine schnelle Tomatensauce und knackiger Salat mit raffiniertem Kaperndressing.

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Romanasalat
- 200g passierte Tomaten
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- kleiner Topf
- Schaumkelle
- Küchenpinsel
- Sieb

Energie 1172kcal Fett 54.7g



4. Calzonen backen

2. Garnelen zugeben

5. Salat zubereiten

3. Calzonen füllen

6. Tomatensauce zubereiten

Die **passierten Tomaten** mit der **Gewürzmischung** in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Calzonen** mit dem **Salat** anrichten und die **Tomatensauce** dazu servieren.