



## Calzone mit geräuchertem Huhn

dazu Rucolapesto und -salat



20-30min



2 Personen

Ja, ist denn schon Weihnachten? Noch nicht ganz, aber Geschenke gibt es schon heute, zumindest eine kulinarische Überraschung: Die leckere Calzone, die du heute auf den Tisch bringst, offenbart zunächst nur ihre Partner, frisch-zitronig angemachten Rucola und Pesto mit Sonnenblumenkernen. Dann geht's ans Eingemachte, im Inneren warten geräuchertes Hähnchen und wohlig schmelzender Käse. Aber nichts verraten, Überraschung!

## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig<sup>1</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 1 unbeschichtete Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Sonnenblumenkerne
- 1 Packung Rucola
- 20g frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1075kcal, Fett 51.1g, Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 46.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden und mit den **Hähnchenstreifen**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 gleich große Stücke** schneiden.



### 4. Pesto zubereiten

Die **Sonnenblumenkerne** und den **Knoblauch** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, bis die **Sonnenblumenkerne** goldbraun sind. Anschließend in einem hohen Gefäß mit ca. **1/4 des Rucola**, dem **Basilikum**, der **1/2 des Zitronensafts** sowie je 1-2EL Olivenöl und Wasser fein pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Calzone backen

Die **Teigstücke** mit der **Tomaten-Hähnchen-Mischung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen, dann zusammenklappen und dicht verschließen. Mit einer Gabel einstechen und anschließend 12-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



### 5. Dressing anrühren

Den **restlichen Zitronensaft** mit **1TL Zitronenabrieb**, 1-2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



### 3. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und z. B. mit einer breiten Messerklinge zerdrücken.



### 6. Salat fertigstellen

Den **restlichen Rucola** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen und mit der **Calzone** anrichten. Die **Calzone** nach Belieben mit dem **Pesto** garnieren und servieren.