MARLEY SPOON



Hähnchen-Calzone mit Pesto und Paprika

dazu Salat mit Kaperndressing

ca. 50min 4 Portionen

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: saftiges Hähnchen, 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.

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 200g junger Gouda, gerieben [3]
- 2 Pck. Pizzateig [2]
- 2 Pck. Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Romanasalat
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp
Falls Kinder mitessen, die keine Kapern mögen, einfach einen Teil des Salats beiseitelegen und eine einfache Vinaigrette dazu zubereiten.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1289kcal, Fett 62.0g, Kohlenhydrate 114.8g, Eiweiß 58.8g



1. Gemüse braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, **eine Zwiebel** halbieren und in dünne Streifen schneiden, die **andere Zwiebel** grob würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebelwürfel** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis sie weich werden.



2. Fleisch zugeben

Das **Fleisch** trocken tupfen und ggf. in kleinere Stücke schneiden. In die Pfanne geben und unter häufigem Rühren ca. 3Min. mitbraten, bis das **Fleisch** leicht gebräunt ist, es soll aber noch nicht vollständig durchgaren. Das **Fleisch** und das **Gemüse** umgehend mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen, damit es nicht weitergart.



3. Calzonen füllen

Die **Hähnchen-Gemüse-Mischung** mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Das **Pesto** und den **Käse** zugeben und untermengen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 gleich große Stücke** schneiden. Die **Füllung** auf den **Teigstücken** verteilen, den Rand frei lassen.



4. Calzonen backen

Die **Teigstücke** längs zusammenklappen und dicht verschließen. 1 Ei mit 1 Prise Salz verquirlen und die **Teigtaschen** damit bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und in 10–14Min. im Ofen goldbraun backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Salat zubereiten

Die **Kapern** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen, sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den **Kapern** vermischen. Mit 4EL Olivenöl und 2EL Essig verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** quer in breite Streifen schneiden und mit den **restlichen Zwiebeln** unter das **Dressing** mischen.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**