MARLEY SPOON



Hähnchen-Calzone mit Pesto und Paprika

dazu Salat mit Kaperndressing

ca. 40min 2 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

- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 100g junger Gouda, gerieben [3]
- 1 Pck. Pizzateig [2]
- 1 Pck. Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [2]

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- kleiner Topf
- Schaumkelle
- Küchenpinsel

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

Kochtipp
Die übrigen Tomaten als Grundlage für eine Pastasauce oder einen tomatigen Grilldip verwenden.

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1321kcal, Fett 65.0g, Kohlenhydrate 114.9g, Eiweiß 60.4g



1. Gemüse braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die **andere Hälfte** grob würfeln. Die **Zwiebelwürfel** und die **Paprika** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. Das **Pesto** und den **Käse** zugeben und untermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **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.



5. Salat zubereiten

Die **Kapern** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen, die **½ oder mehr nach Geschmack** sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den **Kapern** vermischen. Mit 2EL Olivenöl und 1EL 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 **½ der passierten Tomaten** mit der **½ 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**