

Mini Calzone

Zutaten (4 Personen): 1 Packung Pizzateig, 50 Gramm Schmand, 20 Gramm Tomatenmark, 1 Zehe Knoblauch, Oregano, Salz, Pfeffer, 100 Gramm Geflügelwurst, 100 Gramm frische Champignons, 125 Gramm Mozzarella, 1 Eigelb

Zubereitung:

- Den Pizzateig ausrollen und in 6 gleiche Stücke teilen
- Rund ausstechen
- Knoblauch fein hacken, Geflügelwurst in feine Streifen schneiden
- Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden
- Champignons reinigen und in Würfel schneiden
- Tomatenmark mit Schmand, Oregano, Knoblauch, Salz, Pfeffer vermengen
- Die Teigstücke mit der Schmand-Masse bestreichen
- Eine Hälfte mit den anderen Zutaten belegen
- Die freie Teighälfte über die gefüllte klappen
- Ränder andrücken
- Mit dem Eigelb bestreichen und ca. 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 220° Grad backen

