

Pizza calzone mit Pilzen

Caspari

Für zwei Pizzen, die für vier Personen als Vorspeise reichen.



Das Rezept ist mit gewissem Aufwand verbunden, aber wer Pilze liebt...

Zutaten: Pizza-Fertigteig, oder frisch zubereiteter Teig für zwei Pizzen à 26 cm Ø , 250g Pilze Ihrer Wahl (können auch Zucht- und Wildpilze gemischt werden), ca. 200g gem.Hackfleisch, ca.60g durchwachsender Speck (vorzugsweise Tiroler Bauchspeck !!) fein gewürfelt, 1 mittlere Zwiebel, 1kl. Dose Schälto­maten (Abtropfgew.240g), 1 Päckchen Mozzarella (abgetropft und fein gewürfelt), Olivenöl, Salz, Pfeffer, frische Petersilie, Rosmarin, Thymian, getr. Oregano, Mehl zum Ausrollen.

Grosses Backbrett, Schneidbrett, Schüssel für Hefeteig (zum Gehenlassen), praktischerweise diverse Schälchen (zum Bereitstellen der Zutaten), Backblech, kl. Nudelholz (für Pizzaboden), Pfanne, Palette zum Pfannenrühren, kl. Küchenmesser, gr. Küchenmesser oder Hacke für Kräuter, Backpinsel



Den Teig nach Anleitung herstellen, an warmem Ort zugedeckt in Schüssel gehen lassen.

Die Pilze putzen und ziemlich klein schneiden, bereit stellen.

Petersilie kurz waschen, abtrocknen, mit Rosmain und Thymian hacken, bereitstellen.



Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden, in der Pfanne in etw. Olivenöl leicht bräunen, leicht salzen, bereitstellen –



die **abgetropften Tomaten** im gleichen Öl in der Pfanne kräftig braten und reduzieren, dabei mit der Palette möglichst klein zerteilen, ggf. Öl ergänzen, leicht salzen, bereitstellen –



im restlichen Öl das **Hackfleisch** unter Rühren bröselig braten, bereit stellen.

Nun die Pfanne unter heissem Wasser säubern, abtrocknen.

Die Pilze in heissem Olivenöl in der Pfanne braten unter häufigem Rühren (Vorsicht, nicht anbrennen lassen!); es soll hier nicht zuviel Flüssigkeit entstehen, ggf. verdampfen lassen, Hitze reduzieren und den **gewürfelten Speck** dazu geben, ca. zwei Minuten mitschmoren lassen, die gehackten Kräuter dazugeben, kurz unterrühren, vom Feuer nehmen, vorsichtig

salzen (Der Speck ist ziemlich salzig !), bereitstellen.



Backofen vorheizen ca. 200°, ein Backblech mit Olivenöl einreiben und mit reichlich Mehl bestäuben.

Den ‚gegangenen‘ **Pizzateig** in zwei gleiche Hälften teilen.

Mit kleinem Roller, oder per Hand, oder wie auch immer zwei Böden à jeweils ca. 26cmØ herstellen und auf bemehltem Backbrett bereitlegen.



Mit Backpinsel die Böden mit Olivenöl bepinseln, dabei einen Aussenrand von gut 2cm frei lassen.

Nun jeweils die Hälfte der Tomaten auf jedem Boden (dort auch nur auf einer Hälfte) verteilen.

Darauf die Pilze verteilen, dann die Zwiebeln und das Hackfleisch.



Die Mozzarellawürfelchen in die bereits verteilte Masse drücken.

Nun **VORSICHTIG** jeweils die eine, unbelegte Seite des Pizzabodens über die andere, die belegte Seite falten, und die Ränder fest andrücken, wenn möglich leicht einrollen.



Evtl. Risse sofort verschliessen.

Vorsichtig auf das Backblech heben, auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, bis sich



eine goldbraune Kruste bildet.

Dazu passt ein grüner Salat, oder Gurkensalat;
Bier oder **eiskalter** Muskat.

Guten Appetit!

P.S. Diese Pizza calzone schmeckt genauso hervorragend kalt am nächsten Tag, oder zimmerwarm aufgeschnitten als Mitbringsel zur Party!

© 2007 Stefan Caspari

<http://www.stefancaspari.de/>