

Mini-Calzonen

mit Thüringer Kochschinken

Zutaten für ca. 8–10 Stück:

1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken

2 Pizzateige aus dem Kühlregal

100 g Champignons

1 Ei

400 g Pizza-Tomatensoße

100 g geriebener Mozzarella

So wird's gemacht:

1. Pilze putzen und zusammen mit dem Schinken in dünne Scheiben schneiden. Ei trennen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Teig ausrollen und mit einem Glas oder einer Tasse ca. 10 cm große Kreise ausstechen. Tomatensoße auf die Kreise geben. Dabei ca. 1 cm Rand frei lassen und diesen mit Eiweiß bestreichen.

3. Die eine Hälfte der Kreise mit Schinken, Pilzen und Käse belegen. Die andere Hälfte darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

4. Die Mini-Calzonen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

5. Im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog