



Calzone Totenköpfe

mit Hüttensalami

Zutaten für 6 Stück:

- 1 Packung WOLF Hüttensalami
- 1 Packung fertigen Pizzateig
- 260 g geriebener Mozzarella
- ca. 240 g Pizzasauce

So wird's gemacht:

1. Hüttensalami in Scheiben schneiden. Mini-Totenkopf-Backform mit Backtrennspray einsprühen. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Teig ausrollen oder dehnen, bis er etwa 0,5 cm dick ist. Schneide den Teig in 6 Rechtecke.
2. Lege ein Teigstück auf jede Schädelhöhle und fülle es mit Mozzarella, Hüttensalami und 1 EL Pizzasauce.
3. Falte den Teig über die Füllung und drücke den Teig zusammen, um ihn zu verschließen (wie eine kleine Pizzatasche). Stelle die Backform in den Kühlschrank und heize den Ofen auf 200 °C Umluft vor.
4. Nimm das Blech aus dem Kühlschrank und backe es 15 bis 20 Minuten oder bis es leicht goldbraun ist. Danach nimmst du es auf dem Ofen und lässt es ca. 5 Minuten auskühlen.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

HALLOWEEN SPECIAL!

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben