

Pizza Calzone-Herzen

2 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



- 1 Den Teig entrollen und der Breite nach halbieren.
- 2 Die Teigstücke etwas oval formen. Auf die untere Hälfte der Teige die Zutaten für den Belag darauf verteilen, zusammenklappen und an den Rändern festdrücken. Mit einem Ausstecher Herzen ausstechen. Die Herzen auf das mit dem beigepackten Backpapier ausgelegte Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Füllung:

100 g Tomatensoße

150 EL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Oregano

Belag:

2 Blätter in Streifen

geschnittener Schinken

1 Pkg. Mini-Mozzarella-Hälften

1 EL entsteinte, in Scheiben

geschnittene schwarze Oliven

2 in Scheiben geschnittene

braune Champignons

½ klein geschnittener grüner

Paprika

½ in Scheiben geschnittene rote

Zwiebel

½ in Scheiben geschnittene

weiße Zwiebel

5 in Streifen geschnittene

Basilikumblätter