



Pizza Calzone

Zutaten

- 400 g Pizza-Fertigteig a.d. Kühlregal
- 150 g Champignons, frisch
- 40 g Zwiebeln
- 240 g Paprikaschoten
- 6 grüne Oliven
- 6 schwarze Oliven
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne
- 1 TL Oregano
- 50 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Pizza-Fertigteig ausrollen und mit einem Messer in vier gleich große Rechtecke teilen. Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch 3 Min. krümelig anbraten. Zwiebeln, Paprika und Champignons kurz mitbraten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne einrühren und aufkochen. Oregano und die Oliven dazugeben. Bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. kochen. Gelegentlich umrühren. Die Füllung gleichmäßig auf jeweils eine Hälfte der Pizzarechtecke verteilen. Die andere Hälfte darüberklappen und den Teigrand andrücken. Die Teigtaschen mit Emmentaler bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 25 Min backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	558 kcal
Fett	25 g
Protein	30 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen