



# Calzone

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/calzone.jsp>



Calzone

## Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für den Teig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
300 g	Mehl	EDEKA Weizenmehl
1 Päckchen	Hefe, trocken	
1 Msp.	Jodsalz	
2 EL	Olivenerlen	EDEKA Bio Natives Olivenöl extra aus Griechenland

Für die Füllung:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
3 Stiele	Petersilie	
350 g	Rinderhack	
1 EL	Rama Bratprofi	
1 Dose	Tomatenfruchtfleisch in Stückchen	EDEKA Bio Tomaten in Stücken
1 Beutel	KNORR Natürlich Lecker! Spaghetti Bolognese	
1 Bund	Rucola	

Rezept: Unilever Deutschland GmbH  
Foto: Unilever Deutschland GmbH

## Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **90 Min.**

Fertig in: **90 Min.**

Je Portion : **2483 kJ, 593 kcal, 63 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 24 g Fett, 5 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

1.) Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Olivenöl und knapp 200 ml lauwarmes Wasser zugeben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig abgedeckt 30 bis 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

2.) Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und hacken. Hackfleisch in Rama Bratprofi anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mitbraten.

3.) Tomaten und Beutelinhalt Knorr Natürlich Lecker! Spaghetti Bolognese zugeben. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Petersilie untermischen.

4.) Teig nochmals durchkneten und in 4 Teile teilen. Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 20 cm großen Kreis ausrollen. Hackfleischfüllung in der Mitte verteilen, wobei rundherum ein 2 cm breiter Außenrand frei bleiben sollte. Rand mit Wasser bepinseln. Den Teig über der Füllung falten. Ränder zum Verschließen zusammendrücken. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 20 Minuten backen. Die Calzone mit Rucola servieren.

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause Rührtopf 3,0 l: In rot und weiß erhältlich. Klassisches Design. Praktischer, handlicher Griff für stabilen Halt während des Rührens, unterstützt durch den Anti-Rutschring am Boden. Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen