

## Knusprige Calzone mit Hähnchen-Pilz-Füllung

VORBEREITEN

115  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Teig

320 g Mehl  
210 ml lauwarmes Wasser  
10 g Trockenhefe  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Prise(n) Salz  
1 Prise(n) Zucker  
2 Esslöffel getrockneter Thymian  
1 Ei  
1 Esslöffel Milch

#### Für die Füllung

1 Hähnchenbrustfilet  
1/2 grüne Paprika  
1/2 grüne Chili  
120 g Champignons  
100 g geriebener Gouda  
1 Zwiebel  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Ciao bella! Die goldbraunen Calzoni sehen nicht nur zum Anbeißen aus, sondern duften auch so verführerisch, dass du sie gleich nach dem Backen und noch warm vom Blech

essen möchtest. Im Inneren verbirgt sich eine wunderbar saftige Füllung aus Hähnchenbrustfilet, Champignons, Paprika und Chili, verfeinert mit mild-schmelzendem Gouda - perfetto.

- 1 -

Für den Teig Hefe mit Zucker, 40 ml lauwarmem Wasser und 1 EL Mehl vermischen, ca. 10 Minute ruhen lassen, bis die Mischung schaumig wird.

- 2 -

Restliches Mehl, Salz, Olivenöl und 1 EL Thymian in eine große Schüssel geben. Hefemischung und restliches Wasser hinzufügen und zu einem Teig formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Paprika entkernen und würfeln. Chili entkernen und fein hacken.

- 4 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel mit Chili 5 Minuten glasig braten. Hähnchenbrustfilet, Champignons, und Paprika dazugeben und 15 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.

- 5 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 6 -

## Knusprige Calzone mit Hähnchen-Pilz-Füllung

Teig kurz durchkneten, in 4 Stücke teilen und rund ausrollen.

- 7 -

Jedes Teigstück mit Gouda und der Hähnchen-Champignons-Füllung belegen und zu Halbmonden formen. Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

- 8 -

Ei mit Milch verquirlen. Calzoni auf das Backblech legen, mit der Ei-Mischung bestreichen und mit restlichem Thymian bestreuen. In der Mitte einschneiden und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.