

Calzone mit Spinat und Pfifferlingen

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten bei 200° C

Zutaten (für 4 Stück)

Für den Teig:

200 ml Wasser

17 g Hefe

350 g Weizenmehl Type 550

2-3 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

Für die Füllung:

2 EL Butter

250 g Pfifferlinge oder andere Pilze

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe, 200 g Blattspinat, 2 Lauchzwiebeln

12 Kirschtomaten, 120 g Bergkäse

Zubereitung

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, restliche Zutaten zufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In 4 gleiche Teile schneiden und je zu einem Kreis (30 cm Ø) ausrollen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Geputzte Pfifferlinge zugeben und mehrere Minuten anschwitzen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Spinat blanchieren, vom Stil entfernen, grob durchhacken und zufügen. Abkühlen lassen und auf die vier Teige verteilen. Tomaten halbieren, darauf verteilen und mit dem in Scheiben geschnittenen oder geriebenen Käse belegen. Alles schnell verarbeiten, da sonst der Teig durchweicht. Zusammenklappen und die Ränder andrücken. Die Oberseite mit der Gabel mehrmals einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Calzone im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.