



Calzone mit Schinken, Pilzen und Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	959 kcal/ 4.018 kJ	Fett:	52 g
Eiweiß:	35 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	86	ungesättigte Fettsäuren:	38 g

Zubereitung:

1. Pizzaböden halbieren.

Den Schinken in Streifen schneiden, in vier Portionen teilen und in der Mitte der vier Pizzaböden platzieren. Jeweils Emmentaler, Mozzarella, Pilze und kalifornische Walnüsse darüber streuen. Mit einer Prise Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Teig zusammenklappen, sodass eine Halbmondform entsteht und die Kanten gut verschließen, damit die Füllung nicht austreten kann. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad, Gas: Stufe 4) vorheizen.

3. Ein Tablett mit Öl bepinseln und jeweils zwei Calzone darauf platzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft: 200 Grad, Gas: Stufe 4) die beiden Portionen jeweils goldbraun backen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 2 fertige Pizzaböden (aus dem Kühlregal, à 400 g)
- 200 g Schinken, in dünnen Scheiben
- 100 g Emmentaler, in Scheiben
- 100 g Mozzarella
- 100 g Pilze, geschnitten (z.B. Champignons)
- 50 g kalifornische Walnüsse
- 1 TL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz