

### Pizza Calzone:

Lust auf Pizza, aber leider keinen Backofen im WoMi? Kein Problem! Man mag es nicht glauben, aber auch im Omnia kann man sich eine Pizza zubereiten. Es braucht zwar Zeit, aber sie wird durchaus auch krosch und dieses Calzone-Rezept lässt sich relativ einfach zubereiten - ein wenig fummelig beim reinlegen, dafür aber sehr ansprechend auf dem Tisch.



### Zutaten für 1 Calzone:

1 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal (normal oder XL)

1 Packung Tomato al Gusto mit Kräutern oder 1 Dose gestückelte Tomaten

Salami, Schinken, Paprika, Zwiebel, Champignons bzw. Belag nach Geschmack

Pizzakäse

Pizzagewürz bzw. Basilikum, Thymian und Majoran

1. Pizzateig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit den Handflächen noch ein wenig größer ziehen
2. Tomato al Gusto (oder anderweitige Tomatensauce) gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen und anschließend mit Pizzagewürz bzw. den anderen Gewürzen gut würzen. Nicht zu viel Tomatensauce verwenden, da die Teigplatte sonst zu weich und das Aufrollen schwieriger wird.
3. Belagzutaten in mundgerechte Stücke schneiden und gleichmäßig auf der Pizza-Teigplatte verteilen
4. Einen Teil des Pizzakäses darüber streuen
5. Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers von der langen Seite her vorsichtig und eng aufrollen. Je enger dies gelingt, je besser
6. Die Rolle in den Omnia mit Silikonbackform legen (am besten zu zweit), so dass die Naht oben ist und es einen gleichmäßigen geschlossenen Kreis ergibt. Hierzu ein wenig mit den Fingern nachhelfen
7. Die restlichen Teile der Tomatensoße dünn oben drauf streichen und die Calzone mit weiterem Pizzakäse bestreuen. Es bleibt i.d.R. noch ein Teil der Tomatensauce übrig.
8. Den Omnia 10 Minuten auf voller Flamme und anschließend ca. 40-50 Minuten auf kleiner-mittlerer Flamme backen lassen
9. Wenn der Teig "durch ist" und die Calzone eine Braunfärbung angenommen hat, kurz etwas ruhen lassen und anschließend mit Hilfe von 2 Tellern stürzen und servieren

Je nach Hunger naschen 2 Erwachsene diese Pizza durchaus alleine weg. Bei 3 Personen kann man entweder Tomate-Mozzarella vorne weg kredenzen oder einen Nachtisch zubereiten. Dann werden auch 3 Personen gut satt davon.