



LINSEN CALZONE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 30 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 4,5 Pfund (2.250 g) Pizzateig
- Nach Bedarf Weizenmehl (ca. 50-100 g)
- 1 Tasse (180 g) Rinderhackfleisch
- 1 Tasse (70 g) Champignons, dünn geschnitten
- 1 Tasse (200 g) ganze rote Linsen, gekocht mit mediterranem Gewürzsachet
- $\frac{2}{3}$ Tasse (100 g) gelbe Paprika, klein gewürfelt
- 2 $\frac{1}{2}$ Tassen (600 g) Pizzasauce
- 2 $\frac{1}{2}$ Tassen (300 g) Mozzarella, gerieben
- Nach Bedarf Olivenöl (ca. 15-30 g)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C vorheizen und zwei Bleche mit Backspray einfetten.
2. Den Pizzateig in 10 Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig zu einem ca. 20 cm großen Kreis ausrollen, der etwa einen halben Zentimeter Zoll dick ist. Den Teig nach dem Ausrollen ruhen lassen.
3. Während der Teig ruht, das Rindfleisch und die Pilze in die Pfanne geben und anbraten. Sobald sie gebräunt sind, Linsen, Paprika und Soße hinzufügen.
4. Die Füllung in die Mitte des Teigs geben und mit $\frac{1}{4}$ Tasse (60 g) Käse bedecken. Vorsichtig in der Mitte zusammenfalten, die Nähte mit Wasser befeuchten, zusammendrücken und kräuseln. Auf die vorbereiteten Bleche legen.
5. Die Oberseiten der Calzone mit Olivenöl bepinseln. Die Oberseite jeder Calzone mit 2-3 Schlitzen markieren, damit der Dampf entweichen kann.
6. Etwa 20 Minuten backen, bis die Oberseiten goldbraun sind und die Füllung Blasen wirft. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

*Kochen Sie die Linsen mit einem mediterranen Aromasäckchen:

Oregano, Lorbeerblätter, Knoblauchzehen, schwarze Pfefferkörner und Majoran in einem Käsetuch zusammenbinden und mit den Linsen ins Kochwasser geben, um die Linsen mit mediterranen Aromen zu versehen. Nach dem Garen entsorgen.