

Vegetarische Calzone

1 Zutaten

- Pizzateig (aus dem Kühlregal)
- Ziegenweiskäse
- Tomaten
- Olivenöl
- Thymian

2 Zubereitung

Zu Beginn wird der Backofen auf 220°C vorgeheizt. Während der Ofen vorheizt, wird der Pizzateig ausgerollt und geviertelt. Jedes Viertel wird anschließend mit Ziegenkäse, gewürfelten Tomaten und abgezapften Thymianblättern belegt. Nun gibt man ein wenig Olivenöl auf die Füllung und klappt den Teig vorsichtig zusammen. Dabei ist zu beachten, dass die Räder fest zusammengedrückt werden. Nach 25 Minuten im Ofen werden die Calzoni warm serviert.