



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

4
KW35
2016

Calzone mit cremiger Auberginenfüllung und frischem Tomatensalat

■ Frischer Pizzateig + cremiger Ricotta + fruchtige
Aubergine = eine unvergessliche Calzone. Musst Du noch mehr
wissen? Schalte den Backofen an und los geht 's. Buon appetito!



35 min.



Stufe 2



Pizzateig



Aubergine



Ricotta



Tomate



Parmesan



Zwiebel



Knoblauch



Basilikum

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Zwiebel	1	2
Knoblauch	1/8 	1/4 
Tomate	4	8
Aubergine	1	2
Parmesan 7)	20 g	40 g
Basilikum	2 Stängel	4 Stängel
frischer Blech-Pizzateig 1)	1	2
Ricotta 7)	100 g	200 g

 Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
12) Schwefeldioxid und Sulfite

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 738 kcal
Kohlenhydrate: 106 g
Fett: 20 g, Eiweiß: 28 g
Ballaststoffe: 10 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Balsamico-Essig 12)

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, große Schüssel, Backblech, Backpapier



Vorbereitung: Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

1 **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und hacken, die Hälfte der **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und würfeln. **Aubergine** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. **Parmesan** grob reiben.



2 Alles in einer großen Schüssel mischen, kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Basilikum** trockenschütteln und Blätter abzupfen.

3 **Blech-Pizzateig** ausbreiten und von der langen Seite aus halbieren. **Tomaten-Auberginen-Mischung** auf je eine Hälfte der Teigstreifen geben, die Hälfte der **Basilikumblätter** darauf geben, **Ricotta** in kleinen Klecksen darüber verteilen und mit **Parmesan** bestreuen. Den **Teig** zusammenklappen, die Ränder zusammenrollen.



4 **Calzone** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen.

5 In der Zwischenzeit: Restliche **Tomaten** in Scheiben schneiden. Mit **Olivenöl** und **Balsamico-Essig** beträufeln, **salzen** und **pfeffern**.

6 **Tomatensalat** auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** bestreuen. **Calzone** daneben anrichten und genießen.

