

Italienische Rezepte

Calzone IM FETTBAD AUSGEBACKENE PROSCIUTTO UND KÄS ...

Anzahl: 36 Stück

Gattung: Italien, Käse

	Pflanzenöl oder Backfett	250 g Mozzarella-Käse
	- zum Ausbacken	- in 2 1/2 mal 1/2 cm
	Pizzateig (Seite 16)	- dünne Streifen geschnit
250 g	Geschnittener prosciutto	Getrocknetes Oregano
	- oder Salami	Frisch gemahlener schwarzer
	- in 2 1/2 mal 5 cm große	- Pfeffer
Stück geschnitten		Olivenöl

In einer Friteuse etwa 200 g Backfett oder die entsprechende Menge Pflanzenöl auf 185° erhitzen. Nachdem der Pizzateig einmal aufgegangen ist, ihn hinunterdrücken und dehnen und ihn so dünn wie möglich ausrollen, bis er nicht dicker als 4 mm ist. Mit einer Plätzchenform oder einem Glas Teigscheiben von 10 cm Durchmesser ausstechen. Ein Stück prosciutto auf die eine Hälfte jeder Scheibe und einen Streifen Käse darüber legen. Auf den Käse ein wenig Oregano und Pfeffer streuen und ein paar Tropfen Olivenöl darüber träufeln. Die andere Teighälfte über die Füllung falten, um einen Halbmond herzustellen und die Teigränder fest zusammendrücken. Die Calzone zu je 2 oder 3 Stück auf einmal und indem man sie einmal wendet 4 oder 5 Minuten im Fettbad ausbacken, bzw. bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Abtropfen lassen und sofort anrichten.