

# Italienische Rezepte

## Calzone mit Gemüse und Krabben

Gattung: Calzone, Italienisch, P4, Pizza

---

|       |                        |       |                      |
|-------|------------------------|-------|----------------------|
| 1     | Pizza-Grundteig        |       | Salz                 |
| 1     | Bund Frühlingszwiebeln |       | Pfeffer              |
| 1     | Paprikaschote, rot     |       | Thymian              |
| 1     | Paprikaschote, grün    |       | Oregano              |
| 100 g | Champignons            | 1     | Zitrone (Saft davon) |
| 200 g | Krabben                | 1     | Bund Zitronenmelisse |
| 1     | Dose/n Erbsen (klein)  | 100 g | Provolone, gerieben  |
| 100 g | Oliven, schwarz        | 50 g  | Parmesan, gerieben   |

---

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 4 gleiche Quadrate schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das geputzte, klein geschnittene Gemüse darin glasig schwitzen. Die Krabben und die abgetropften Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten. Oliven hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano und Zitronensaft kräftig würzen. Nach dem Erkalten die gehackte Zitronenmelisse und den Käse unterziehen und auf die Teigquadrate verteilen. Die Ränder mit Wasser befeuchten, zusammenklappen, gut festdrücken und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 40 Minuten backen.