

Süsse Calzone mit Schoko-Erdnuss-Soße

Zutaten für 1 Calzone:

300 gr. Pizzateig
ca. 200 gr. frische Früchte der
Saison
Erdnussbutter und Nougat
je ein Esslöffel pro Person

Eine Calzone reicht für 4 - 5
Personen

Und so wird's gemacht:

Die Früchte waschen und in kleine Würfel schneiden, leicht zuckern.
Pizzateig auswellen, die Früchte darauf verteilen und zuklappen.
Ränder gut andrücken.
Calzone im Backofen bei 230 Grad ca. 20 Minuten backen.
Derweil Nougat und Erdnussbutter im Wasserbad schmelzen lassen und
zu der Calzone servieren.

Viel Spaß beim Kochen!



Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -

Koch- und Partyservice
POPPO DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de