

Zora Klipp Calzone-Hefeteigtaschen mit Spinat und Gorgonzola

Donnerstag, 14. Oktober 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Mediterran

Zutaten:

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl (Type 405)
1 E	Salz
1 TL	Zucker
1 TL	getrockneter Rosmarin
20 g	frische Hefe
250 ml	lauwarmes Wasser
50 ml	Speiseöl

Für die Füllung:

600 g	Blattspinat, ersatzweise
	350 g TK Spinat
1	Zwiebel
1 EL	Speiseöl
1	Bio-Zitrone
200 g	Gorgonzola
1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat

zusätzlich:

100 g	Tomatenmark
1	Ei
etwas	Sesam
etwas	Salz

Zubereitung:

1. Für den Hefeteig das Mehl mit Salz, Zucker und dem Rosmarin in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in dem Wasser verrühren und das Öl hinzufügen. Die Flüssigkeit zu der Mehlmischung geben und 4 - 6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abdeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß geworden ist.
2. Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.
3. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln anschwitzen.
5. Den Spinat nach und nach den dazugeben, bis er vollständig zusammengefallen ist.
6. Anschließend aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
7. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas von der Schale abreiben.
8. Den Gorgonzola in einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken.



9. Knoblauch schälen und fein schneiden.
10. Den Parmesan fein reiben.
11. Den Spinat mit dem Käse, dem Knoblauch und dem Zitronenabrieb vermischen. Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
12. Den gegangenen Teig in 8 gleich große Bälle formen. Diese einzeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen.
13. Die Teigfladen nun zur Hälfte mit etwas Tomatenmark bestreichen und einen Esslöffel der Füllung darauf geben. Die Fladen zuklappen und die Enden eindrehen. Den Rand mit Hilfe einer Gabel zudrücken.
14. Die gefüllten Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und noch einmal 10 Minuten gehen lassen.
15. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
16. Das Ei verquirlen und die gegangenen Taschen damit bestreichen. Den Rand mit etwas Sesam und einer Prise Salz bestreuen und im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
17. Gebackene Teigtaschen heiß servieren.

Pro Portion: 870 kcal/ 3630 kJ
96 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 38 g Fett