Mini-Calzone aus dem AirFryer

Knusprige Pizzataschen mit ORO di Parma Tomate passiert

Leicht | 4 Portionen | 20 min.



Diese Mini-Calzone kombiniert knusprigen Pizzateig mit würziger Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und einer herzhaften Füllung aus Salami oder Schinken.

Dank AirFryer gelingen die kleinen Pizzataschen besonders schnell und gleichmäßig goldbraun.

Zutaten

1 Rolle Pizzateig (ca. 400 g)

150 g ORO di Parma Tomate passiert (Glasflasche)

100 g Mozzarella

50 g Salami oder Schinken

1 Ei

1 TL Oregano

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Schritt 1: Pizzateig vorbereiten

Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einer Schüssel Kreise von etwa 10 bis 12 cm Durchmesser ausstechen.

Schritt 2: Tomatensauce würzen

Die ORO di Parma Tomate passiert mit Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.

Schritt 3: Füllen

Jeweils etwas Tomatensauce auf eine Hälfte jedes Teigkreises geben. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Salami oder Schinken darauf verteilen.

Schritt 4: Verschließen

Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.

Schritt 5: Bestreichen

Das Ei verquirlen und die Oberseite der Mini-Calzone damit bestreichen.

Schritt 6: Im AirFryer backen

Die Mini-Calzone in den Korb des AirFryers legen und bei 180 °C für 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte