



Wrap-Calzone Airfryer mit ORO di Parma

Knusprige Wrap-Calzone mit würziger Füllung aus Schinken, Salami, Käse und ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum

🔪🔪🔪 Leicht 🍷 4 Portionen ⌚ 22 min.



Außen goldbraun und knusprig, innen saftig und aromatisch: Diese Wrap-Calzone aus dem Airfryer kombiniert ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum, würzige Salami, Schinken und geschmolzenen Käse zu einer unkomplizierten Mahlzeit. In wenigen Minuten entstehen knusprige Teigtaschen mit italienisch inspirierter Füllung.

La vita è ORO.

Zutaten

Für die Calzone

4 Weizentortillas (Wraps),
ca. 240 g

200 g ORO di Parma
Passierte Tomaten mit
Basilikum

200 g Kochschinken,
gewürfelt

200 g Salami, gewürfelt

200 g geriebener Käse
(Mozzarella oder
Käsemischung)

5 g Pizzagewürz (ca. 1 TL)

für den Teigkleber

10 g Mehl (ca. 1 EL)

30 ml Wasser (ca. 2 EL)

Für das Topping

45 ml Olivenöl (ca. 3 EL)

20 g Parmesan, fein
gerieben

5 g frischer Basilikum, fein
gehackt

1 Prise Salz

Schritt 1: Füllung vorbereiten

Schinken und Salami in kleine Würfel schneiden. Mit den ORO di Parma Passierten Tomaten mit Basilikum, dem geriebenen Käse und dem Pizzagewürz gründlich vermengen.

Schritt 2: Kleber anrühren

Mehl und Wasser glatt verrühren, bis eine dickflüssige Paste entsteht.

Schritt 3: Wrap-Calzone formen

Jeweils etwa ein Viertel der Füllung auf eine Hälfte eines Wraps geben. Einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Die freien Ränder mit dem Mehlkleber bestreichen, den Wrap zuklappen und die Ränder mit einer Gabel fest verschließen.

Schritt 4: Im Airfryer backen

Die Calzone portionsweise in den Airfryer legen und bei 195 °C für 10 bis 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

Schritt 5: Parmesan-Basilikum-Topping zubereiten

Während der Backzeit Olivenöl, Parmesan, Basilikum und Salz verrühren. Die heißen Calzone direkt nach dem Backen damit bestreichen und servieren.

Verwendete Produkte:



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