

Calzone mit Ricotta und Schinken

Für 2 Personen

270 g Mehl	3 EL Olivenöl	15 g Hefe
3 Stängel Thymian	100 g frischer Spinat	1 Zwiebel
1 Bund Bärlauch	300 g Ricotta	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	2 Scheiben gekochter Schinken	

250 g Mehl, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Hefe in ca. 1/8 l lauwarmen Wasser auflösen, dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. (Evtl. lauwarmes Wasser zugeben, bis der Teig geschmeidig ist.) Thymian waschen, abtropfen lassen, gut trocknen, zupfen, klein hacken und mit unter den Teig geben. Den Teig zugedeckt circa eine halbe Stunde gehen lassen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken, in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Bärlauch waschen, abtropfen lassen, fein hacken und zu dem Spinat geben. Den Ricotta, falls nötig auch abtropfen lassen, mit Eigelb mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in 2 Portionen aufteilen, diese jeweils auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und auf die eine Hälfte des Teiges jeweils 1 Schinkenscheibe legen (dabei ca. 2 cm Rand freilassen), Ricotta- Füllung darüber geben, die freie Hälfte umklappen, die Ränder festdrücken, mit Olivenöl bestreichen und 10 Minuten bei ca. 240 Grad backen. Dazu passt gut ein Tomatensalat mit Oliven, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Mai 2008