

## Mini-Calzone mit Chorizo und Gorgonzola

**Für 3–4 Personen**

**Teig:**

250 g Weizenmehl (Type 405)	60 g Hartweizengrieß	1/4 TL Meersalz
1/2 TL Zucker	5 g Trockenhefe	

**Sugo:**

1 kleine Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
200 g ital. Eiertomaten (Dose)	Zucker, Salz, Pfeffer	

**Füllung:**

100 g Chorizo	1 EL Gorgonzola	1 Mozzarella
1 EL Mascarpone		

Mehl, Grieß, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel gut vermengen. 200 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig noch einmal gut durchkneten und erneut abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen das Sugo zubereiten. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin sanft Farbe annehmen lassen. Die Dosentomaten dazugeben und bei milder Hitze 30–45 Minuten leicht einköcheln lassen. Dann mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in sechs bis acht Stücke teilen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und dünn zu Kreisen ausrollen. Das Sugo darauf verteilen, jeweils einen Rand von 1/2 cm lassen.

Chorizo würfeln, Gorgonzola zerbröseln, Mozzarella zerzupfen, auf dem Sugo verteilen und jeweils einen kleinen Klecks Mascarpone darauf geben. Die Teigkreise zuklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

Christian Henze am 17. Mai 2019