

# Calzone gefüllt mit Thunfisch



1 Glas (370 ml)	Pusztasalat
2 Packungen	Pizza- & Focacciateig (à 375 g; Kühlregal; z.B. von Wagner)
80 g	Chorizo-Aufschnitt
1 Dose (110 g)	Thunfisch mit getrockneter Tomate
6 EL	BBQ-Soße
500 g	bunte Tomaten
2 Stiele	Basilikum
2 EL	Obstessig
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
2 EL	schwarze Oliven (entsteint)

## Zubereitung

- 1 Für die Calzone Ofen vorheizen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 230 °C/Gas: s. Hersteller). Das Backblech mit Backpapier auslegen. Pusztasalat in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
- 2 Teige entrollen. Je 1 Hälfte der Teige mit Chorizo, Pusztasalat, Thunfisch und je 2 EL BBQ-Soße belegen bzw. beträufeln. Dabei ca. 2 cm Rand frei lassen. Nicht belegte Teighälften über die Füllungen klappen und am Rand andrücken. Auf das Backblech legen. Mit Rest BBQ-Soße bestreichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.
- 3 Für den Salat inzwischen Tomaten waschen, putzen und kleiner schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Olivenöl darunterschlagen. Die Vinaigrette mit Tomaten, Basilikum und Oliven mischen, zur Calzone essen.