

Calzone mit Chipotle-Schweinefleisch und Käse

Gesamtzeit **180 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit 90 Min. Kochzeit 30 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
5.746 kJ / 1.373 kcal

Fett: **83 g** Eiweiß: **61 g**
Kohlenhydrate: **93 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	Schweinefilet
90 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
1 TL	getrockneter Oregano
1	Zweig Rosmarin
1	Zweig Thymian
50 ml	Öl zum Braten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
300 g	Pizzateig
3 EL	Tomatenpassata
3 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce</u> Honig
150 g	geriebener Mozzarella
1 EL	gehackte Chipotle
3	Basilikumblätter
3 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Schweinefilet - **90 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 TL** getrockneter Oregano - **1** Zweig Rosmarin - **1** Zweig Thymian - **50 ml** Öl zum Braten - **1 Prise** Salz - **1 Prise** Pfeffer
Das Schweinefleisch in Streifen schneiden. Mit Kikkoman Teriyaki Marinade, Oregano, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern mischen und mindestens 30 Minuten marinieren lassen. Danach das Fleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis es braun ist.

Schritt 2

3 EL Tomatenpassata - **3 EL** Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig - **1 EL** gehackte Chipotle
Tomatenpassata, Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig und Chipotle mischen.

Schritt 3

300 g Pizzateig - **150 g** geriebener Mozzarella - **3** Basilikumblätter - **3 EL** Olivenöl
Den Pizzateig ausrollen. Mit der Sauce aus Schritt 2 bestreichen und mit Mozzarella bestreuen. Das Schweinefilet und die Basilikumblätter hinzufügen. Teig zu einer Calzone formen, Ränder umklappen und mit Olivenöl beträufeln.

Schritt 4

Auf dem Grillrost in einem gusseisernen Topf oder

auf einem Blech im Backofen bei 210 Grad etwa 20 bis 30 Minuten backen.