



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

## Süße Calzone

### Rezept für 4 Personen

---

50 g	Nougat	Nougat, weiße Schokolade und Walnusskerne grob hacken und mit der Sahne in eine Aluschale geben. Am Rand des Grills langsam schmelzen lassen und alles gut verrühren.
100 g	weiße Schokolade	
50 g	Walnusskerne	
100 ml	Sahne	
1	Aluschale tief, ohne Löcher	

---

2	Bananen	Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Reserviertes Ananasfruchtfleisch und Nougat ebenfalls würfeln.
200 g	Erdbeeren	
1	Apfel	
	reserviertes Fruchtfleisch von	
1	Ananas (Rezept Fischeintopf)	
100 g	Nougat	

---

2 Packungen	Fertig Pizzateig	Die beiden Pizzateige aufrollen und halbieren.
-------------	------------------	--

---

20 ml	Sonnenblumenöl Alufolie	Die Früchte mischen, auf dem Teig verteilen und mit dem gewürfelten Nougat belegen. Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Den Grillrost mit 5 Lagen Alufolie auslegen und diese mit Öl einstreichen. Calzone darauf legen und von beiden Seiten goldbraun grillen.
-------	----------------------------	---



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

---

Fertig gebackene Calzone aus der Folie wickeln und mit der Walnuss-Schokoladen-Sauce servieren.

---

© by Johann Lafer