



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. Das Nougat ebenfalls würfeln.
200 g	Erdbeeren	
1	Apfel	

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.
-------	----------------------------	---

4	Na Bio Schokoladenminzezweige	Fertig gebackene Calzone aus der Folie wickeln, mit der Walnuss-Schokoladen-Sauce servieren und mit der Schokoladenminze garnieren.
---	----------------------------------	---

© by Johann Lafer

Seite 1 von 1

JOHANN LAFER Table d'Or

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART © Johann Lafer
Johann Lafer's Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental · Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45



www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de