

Schweinefilet im Pizzateig (herzhafter, wie ein „Fleisch-Calzone“)

Wenn du lieber Pizzateig statt Blätterteig willst.

Zutaten:

Schweinefilet

Pizzateig

Tomatensoße / BBQ-Soße / Kräutercreme

Käse

Gewürze: Paprika, Knoblauch, Pfeffer

Zubereitung:

Filet kurz anbraten + würzen.

Pizzateig ausrollen und die Soße darauf verteilen.

Käse und evtl. Zwiebeln/Paprika drauf.

Filet drauflegen und wie eine Calzone zuklappen.

20-25 min bei 200 °C backen.

From:

<https://wiki.fbetech.de/> - hls-Planung

Permanent link:

https://wiki.fbetech.de/doku.php?id=kochen:schweinefilet_im_pizzateig&rev=1766315153

Last update: **2025/12/21 11:05**

