

# 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 Zwiebeln/Paprika drauf. Filet drauflegen und wie eine Calzone zuklappen. 20-25 min bei 200 °C backen.

War richtig lecker.

From:  
<https://wiki.fbeteach.de/> - **hls-Planung**

Permanent link:  
[https://wiki.fbeteach.de/doku.php?id=kochen:schweinefilet\\_im\\_pizzateig&rev=1766315229](https://wiki.fbeteach.de/doku.php?id=kochen:schweinefilet_im_pizzateig&rev=1766315229)

Last update: **2025/12/21 11:07**

