

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.fbetechn.de/> - hls-Planung

Permanent link:
https://wiki.fbetechn.de/doku.php?id=privat:kochen:schweinefilet_im_pizzateig&rev=1766795673

Last update: 2025/12/27 00:34

