



Süße Calzone

(für 4 Personen)

Zutaten:

50 g	Nougat
100 g	weiße Schokolade
50 g	Walnusskerne
100 ml	Sahne
2	Bananen
200 g	Erdbeeren
1	Apfel
2	Packungen fertig Pizzateig
50 g	Vanillezucker

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Hilfsmittel:	Weber Pizzastein
Grillmethode:	Direkt / Indirekt

Zubereitung:

Nougat, weiße Schokolade und Walnusskerne grob hacken und mit der Sahne in die Alutropfschale geben. Am Rand des Grills langsam schmelzen lassen und alles gut verrühren.
Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln.
Die beiden Pizzateige aufrollen und halbieren. Mit Vanillezucker bestreuen. Die Früchte mischen, auf dem Teig verteilen. Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken.
Pizzastein im Grill bei indirekter, hoher Hitze ca. 15 Minuten vorheizen. Calzone auf den Pizzastein legen und von beiden Seiten goldbraun grillen.
Fertig gebackene Calzone vom Pizzastein nehmen und mit der Walnuss-Schokoladen-Sauce servieren.