**Calzoni, gefüllt mit Tomaten und Käse, dazu eine Käsesahnesoße und gemischter Salat**



**Das brauchst du:**

***Für die Calzoni:***

500 g gekochte und gepellte Kartoffeln

(am besten am Vortag schon machen, so dass sie kalt sind)

200 g Mehl

1 Ei

Salz, Pfeffer

***Für die Füllung:***

1 Glas eingelegte Tomaten

½ Packung geriebenen Käse deiner Wahl

***Für die Soße:***

30 g Butter

30 g Mehl

500 ml Milch

Geriebenen Käse deiner Wahl

Salz

**So machst du´s richtig:**

1. Koche die Kartoffeln mit der Schale als Pellkartoffeln 20 Minuten in Salzwasser (am besten machst du das einige Stunden vorher oder am Vortag, so dass die Kartoffeln kalt sind.
2. Drücke die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse.
3. Würze mit Salz und Pfeffer.
4. Gib ein Ei in die Masse.
5. Gib einen Teil des Mehls in die Schüssel und forme daraus einen geschmeidigen Teig, der nicht mehr klebt.
6. Mache nun die Fülle, indem du die Tomaten klein schneidest und in eine Schüssel gibst.
7. Gib den geriebenen Käse dazu.
8. Bemehle mit dem Rest des Mehls deine Arbeitsfläche und rolle den Teig mit einem Nudelholz aus (immer nur einen Teil des Teigs nehmen, so tust du dir leichter).
9. Steche nun mit einem Ausstecher (Durchmesser etwa 10 cm) oder einem Glas/Tasse Kreise aus.
10. Gib die Fülle in die Mitte der Kreise.
11. Klappe nun die Kreise mit den Händen zu und drücke sie an der Seite fest, so dass Halbmonde entstehen.
12. Brate die Halbmonde nun in der Pfanne mit genügend Butterschmalz oder Öl auf beiden Seiten an.
13. Du kannst die fertigen Calzone gut im Ofen bei 120 Grad Oberhitze/Unterhitze warm halten.
14. Gib für die Soße die Butter in einen kleineren Topf und lass die Butter schmelzen.
15. Gib das Mehl hinzu und rühre kräftig.
16. Gib unter ständigem Rühren die Milch hinzu.
17. Gib den Rest des geriebenen Käses hinzu und lass die Soße köcheln. Immer mal wieder umrühren!
18. Würze mit Salz.
19. Mach nun die Salatsoße: Schneide eine Zwiebel in kleine Würfelchen.
20. Gib sie in die Salatschüssel.
21. Gib 6 Esslöffel neutrales Speiseöl und 3 Esslöffel Weißweinessig hinzu.
22. Gib etwas Zucker hinzu und Gartenkräuter deiner Wahl.
23. Wasche den Salat und gib ihn in die Salatschüssel.