

Tortilla-Chips mit **scharfen Sardininen und roter Paprikacreme**



3 personnes

10 Min vorbereitung

15 Min cuisson

Les Inhrédients

- 1 Dose à 115 g** Heiße Fisch-Sardininen bei Habanero Pepper la belle-iloise
- 1** frische Paprika
- 70 g** Ricotta
- 1 Scheibe** Toastbrot ohne Kruste
- 12** Tortilla-Chips, naturbelassen
- 1 Prise** Salz

Les étapes

- 1- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- 2- Die ganze Paprika 15 Minuten lang in den Ofen schieben und nach der Hälfte der Garzeit wenden
- 3- Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten lang in einem luftdichten Beutel ruhen lassen, damit man ihn anschließend leichter schälen kann
- 4- In einer Rührschüssel die Paprika, den Ricotta, das Toastbrot und eine Prise Salz mixen, bis eine homogene Creme entsteht
- 5- Auf jede Tortilla einen Teelöffel der Mischung sowie 1/3 einer scharfen Sardine geben
- 6- Fertig!