Ciabatta mit Grill Paprika

Zutaten für 4 Portionen;

1	gelbe Paprika
1	rote Paprika
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
3 EL	gehackte Mandeln
1 Becher	Créme lègère mit Gartenkräuter
2 TL	Tomatenmark
1 EL	Olivenöl
1 TL	Limettensaft
Salz	
Pfeffer	
8 Scheiben	Ciabatta

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backofengrill vorheizen.

Paprika putzen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Olivenöl und Salz mischen, mit der Hautseite nach oben auf dem Backblech in den Backofen geben. Paprikastreifen grillen, bis sie braune Ränder haben.

Crème Légère mit Tomatenmark, Olivenöl, Limettensaft und Mandeln verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ciabattescheiben auf einem Rost unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldbraun rösten. Aufpassen das sie nicht verbrennen.

Ciabattascheiben mit Mandelcreme bestreichen und mit Paprika belegen. Je nach Wunsch mit Thymian garnieren.