

**INGRÉDIENTS**

🍴 2 PORTIONS

 FACILE

2 paquets de meatball-style rondo  
Garden Gourmet

1 pain ciabatta

2 poignées de roquette

200 g de tomates cerises

1 courgette

1 aubergine

1 citron, le zeste

Une ciabatta au meatball-style rondo pour le déjeuner ? Cuisine cette recette!

**PRÉPARATION****1. Préchauffer le four**

Préchauffer le four à 200 degrés, tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et réserver.

**2. Couper les courgettes et les aubergines**

Couper les courgettes et les aubergines en tranches et les répartir sur la plaque de cuisson. Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.

**3. Rôtir les légumes**

Placer les tomates cerises dans un plat allant au four, arroser d'huile d'olive et de sel. Rôtir les légumes au four jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

**4. Préparer le meatball-style rondo**

Préparer les meatball-style rondo selon les instructions sur l'emballage.

**5. Couper la ciabatta**

Couper la ciabatta en deux, puis coupez les deux morceaux en deux dans le sens de la longueur.

**6. Répartir les ingrédients**

Répartir la roquette sur un côté et terminer avec les tomates rôties, les courgettes et les aubergines.

**7. Servir et déguster !**

Répartir le meatball-style rondo sur la ciabatta et terminer avec le zeste de citron. Bon appétit!

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**