

## INGRÉDIENTS

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](https://gardengourmet.be/fr)**