CIABATTA AU MEATBALL-STYLE RONDO

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 20 MIN | 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