

Quesadillas de feta aux légumes grillés

Ingrédients

- 8 Tortillas de maïs ou blé
- 500g de fromage feta
- 1 aubergine
- 1 zucchini
- 2 oignons
- 1 poivron vert ou rouge

Instructions

1. Cuire les légumes à feu indirect jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Réserver.
2. Couper le fromage feta et les légumes en tranches fines
3. Assembler les quesadillas en déposant le feta et des légumes sur une tortilla et en ajoutant une 2e par dessus, comme un sandwich.
4. Cuire les quesadillas à feu indirect dans une poêle de fonte, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu, en la retournant une fois.
5. Couper en pointes comme une pizza. Servir avec de la salsa.