

# Falsche Cannelloni

250g Mehl  
3 Eier  
500ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Schuß Öl

Alles miteinander vermischen und zu dünnen Pfannkuchen ausbacken

450g aufgetauter Spinat  
1 klein gehackte Zwiebel

Beides miteinander dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken  
anschließend überschüssige Flüssigkeit abseien (ggfs etwas ausdrücken)

200g Fetakäse

in den Spinat bröseln und gut mischen  
mit der Masse die Pfannkuchen füllen, aufrollen und in eine Auflaufform schichten

2 kleine DS Tomaten  
1-3 Knobzehen  
etwas Olivenöl  
Salz; Basilikum, Oregano

Eine Tomatensoße kochen, diese über die gefüllten Pfannkuchen schütten und mit Käse im Ofen überbacken bis der Käse eine leichte Bräunung hat (200°C ca 20 min oder mit Grillhitze 250°C ca 10 Min)