Gli ingredienti e preparazione delle crepes sono disponibili su questo link .
E qui quello della Besciamella light .

Ingredienti
300 g di pomodorini lavati e spaccati a metà
1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente
Qualche foglia di basilico fresco lavato
1 melanzana lunga sbucciata e tagliata a dadini
Olio evo
Sale
Besciamella light

Preparazione
Dopo aver preparato le crepes , possiamo occuparci del sugo e della besciamella.

In merito al sugo, basta far saltare in padella i pomodorini insieme alla cipolla e alle melanzane con un filo d'olio e sale per qualche istante e poi abbassiamo il fuoco, aggiungiamo mezzo bicchiere d'acqua e copriamo. Loro appassiranno e lasceranno uscire tutto il loro buon sughetto. A metà cottura aggiungiamo il basilico e mescoliamo. Dopo circa 20 minuti il nostro sugo sarà pronto (e se siete multitasking, nel frattempo avrete preparato anche la besciamella light).

Quindi in un piatto iniziamo a creare il nostro tortino stratificando crepe, besciamella, sugo e poi ancora crepe e così via fino a quando finiscono gli ingredienti.

Quindi serviamo.

Si conservano in frigo un paio di giorni.