

# Endlich Ferien – Kochspaß Tag 3

## Griechischer Hackauflauf mit Kritharaki-Nudeln

500 g Hackfleisch halb und halb  
1 gewürfelte Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Dose stückige Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
1 kleine Zucchini, gewürfelt  
1 kleine Aubergine, gewürfelt  
250 g Kritharaki-Nudeln  
700 ml Gemüsebrühe  
2 EL Crème fraîche  
100 ml Milch  
Salz und Pfeffer  
Paprika und Zimt  
Cayennepfeffer und Thymian  
200 g Fetakäse

Das Hackfleisch in der Pfanne krümelig anbraten. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch, die Zucchini und die Aubergine zugeben und mitbraten. Anschließend die Tomaten, die Gemüsebrühe und das Tomatenmark ebenfalls in die Pfanne geben und alles gut würzen.

Die Milch mit der Crème fraîche verrühren und unterheben. Die Nudeln roh dazugeben und alles in eine große Auflaufform füllen. Den gewürfelten Schafskäse darüber streuen.

Im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

## Apple-Crumble

6 Äpfel (Boskop)  
150 g Zucker  
150 g Butter  
150 g Mehl  
120 g Haferflocken  
1 TL Vanillezucker  
Zimt

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In einer gefetteten Auflaufform verteilen. Die Butter schmelzen und mit den restlichen Zutaten zu Streuseln verkneten. Diese über die Äpfel verteilen und alles zusammen bei 175 °C im Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Mit Vanilleeis und Schlagsahne servieren.

## Vanilleeis

500 ml süße Sahne  
250 g Mascarpone  
3 Eigelb  
1 Vanilleschote  
80 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker

Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanillestange aufkochen und dann abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermischen. In eine Eismaschine geben und gefrieren lassen oder die Masse in eine flache Schale geben, in den Tiefkühler geben und immer mal wieder durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

