

Magiri

Zu Gast: Elissavet Patrikiou

Nudeln auf kretische Art

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

400 g Mehl

Salz

4 EL Olivenöl

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Salz

8 EL Olivenöl zum Braten

300 g Hartkäse (z. B. Kefalotyri; ersatzweise Pecorino oder Parmesan)

Zubereitung

1. Das Mehl in einer großen Schüssel mit 1 Prise Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, das Olivenöl und 100 ml Wasser hineingießen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach ca. 100 ml Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
 2. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig halbieren und die Hälften nacheinander in ca. 2 mm dünne Rechtecke ausrollen. Die Teigplatten mit einem scharfen Messer oder einem Teigrädchen zuerst längs, dann quer in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden, sodass 2,5 x 2,5 cm große Quadrate entstehen. Die Nudeln mit etwas Mehl bestreuen und, falls nötig, in Form zupfen, damit sie nicht zusammenkleben.
 3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Hälfte der Nudeln im Salzwasser in ca. 3 Minuten sehr bissfest kochen. Die restliche Hälfte im Öl goldbraun braten, dabei zwischendurch wenden.
 4. Die gekochten Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen. Die Nudeln mit dem Kochwasser zu den gebratenen Nudeln geben und alles 3-4 Minuten köcheln lassen. Den Käse fein reiben. Die Magiri in tiefe Teller verteilen, etwas Sud darübergießen und mit Käse bestreuen.
-