

Kochkurs Balkan-mit Frau Novic (Mama von Sofia), 11.03.2026

„Gibanica“ – traditionelles Schichtgebäck mit Käse oder Kartoffeln

Wir brauchen:

- 10 große Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 1kg Naturjoghurt
- 1Kg Hirtenkäse
- 3 kg Mehl
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Suppengewürz
- Öl



1. Mehl mit Salz und warmem Wasser in eine Schüssel geben, alles mit der Hand vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, die immer wieder gedreht und geknetet werden. In die Mitte jeder Kugel ein kleines Loch drücken, Öl hineinfüllen, die ganze Kugel damit bestreichen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Kartoffelfülle: Rohe Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Alles mit Salz, Pfeffer und Suppengewürz mischen.
4. Für die Käsefülle: Joghurt, Hirtenkäse, Salz und die Eier mit einer Gabel zerdrücken und mit den Händen mischen.
5. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
6. Auf der Arbeitsfläche etwas Öl verteilen, die Teigkugel drauflegen, diese jetzt vorsichtig drücken, massieren und in die Länge ziehen. So entsteht ein hauchdünnes Teigblatt.
7. Das Teigblatt mit der Käse- oder der Kartoffelfülle belegen, zu einer Art Strudel einrollen und dann noch zu einer Schnecke formen.
8. Die Schnecken in die Auflaufform legen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
9. Mit Joghurt genießen.

