

# Dörrbohnenwähe



## Zutaten

Für 4 Personen

50 g Dörrbohnen  
2 Zwiebeln  
80 g Specktranchen  
2 TL getrocknetes Bohnenkraut  
Salz, Pfeffer  
320 g Blätterteig  
Mehl zum Auswallen  
1 dl Halbrahm  
2 Eier

**Am Vortag:** Dörrbohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

### Am Zubereitungstag:

Abgiessen, gut abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln hacken. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Zwiebeln im Bratensatz dünsten. Bohnen beigeben, kurz mitbraten. Mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne beiseite stellen, Bohnen abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 28 × 33 cm auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Ränder ca. 1,5 cm breit einfalten, mit der Gabel andrücken. Teigboden einstechen. Speck und Dörrbohnen darauf verteilen. Kuchen in der untersten Rille des Backofens einschieben, 15 Minuten backen.

Halbrahm und Eier verquirlen. Mit Pfeffer würzen. Guss auf die Wähe giessen, ca. 15 Minuten fertig backen. Dazu passt Weisskabissalat.