

Hörndliauflauf

von Sandra Antenen

Mengen für 38 Personen

Quelle: Tiptopf

1.9 kg Nudeln	Wasser aufkochen, Salzen, Hörnli zugeben und al dente kochen
1.41 kg Schinkentranchen	schneiden
380 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in ausgebutterte Auflaufform einfüllen
2.28 Liter Milch	
30.4 Stück Eier	
5.7 TL Salz	wenig Pfeffer, Muskat, Paprika Gut mischen, darübergießen
190 g Reibkäse	Esslöffel Darübertreiben Backen untere Ofenhälfte 200°C 30-40 Min.