

Hörnliauflauf

von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
600 g Frische Champignons	
600 g Tomaten	in Scheiben schneiden
500 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
1.25 Liter Halbrahm	
12 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiesen
200 g Reibkäse	darüber verteilen