Hörnliauflauf von Fabian Gretler

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Streuwürze, Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Grantinform

730 g Hörnli	Al dente kochen
400 Stück Cervelat	Würfel schneiden
500 g Erbsen	tiefgekühlte Erbsli
150 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
3 cl Halbrahm	
3 dl Milch	
3.0 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
100 g Reibkäse	Über alles streuen