Hörnliauflauf von Fabian Gretler

Mengen für 25 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Streuwürze

Ausrüstung: Grantinform

1.83 kg Hörnli	Al dente kochen
1000 Stück Cervelat	Würfel schneiden
1.25 kg Erbsen	tiefgekühlte Erbsli
375 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
7.5 cl Halbrahm	
7.5 dl Milch	
7.5 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
250 g Reibkäse	Über alles streuen