Hörnliauflauf von Tobi Eggi

Mengen für 30 Personen
Hörnli al dente kochen
In Form verteilen mit Schinkenwürfeln
Geriebener Sbrinz daruntermischen sowie Peterli
Guss: Milch, Rahm, Eier, salz Pfeffer vermischen und über Rest giessen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GRKR110801_0028A-40-de
Gewürze: Pfeffer, Salz

2.1 kg Hörnli	
1.2 kg Schinken	
750 g Reibkäse	Sbrinz
3.0 Bund Petersilie, frische	
3.0 Liter Milch	
1.8 Liter Vollrahm	
24 Stück Eier	