

Hörnliauflauf

von Tobi Eggi

Mengen für 45 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

3.15 kg Hörnli

1.8 kg Schinken

1.13 kg Reibkäse Sbrinz

4.5 Bund Petersilie, frische

4.5 Liter Milch

2.7 Liter Vollrahm

36 Stück Eier