

Hörnliauflauf

von Tobi Eggi

Mengen für 71 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: Salz, Pfeffer

4.97 kg Hörnli

2.84 kg Schinken

1.77 kg Reibkäse Sbrinz

7.1 Bund Petersilie, frische

7.1 Liter Milch

4.26 Liter Vollrahm

56.8 Stück Eier