Hörnliauflauf von Methusalix

Mengen für 20 Personen

1.0 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
750 g Schinkentranchen	in Würfel schneiden
600 g Frische Champignons	
750 g Tomaten	in Scheiben schneiden
400 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
1.25 Liter Halbrahm	
16 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
200 g Reibkäse	darüber verteilen