Hörnliauflauf von Methusalix

Mengen für 22 Personen

1.1 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
825 g Schinkentranchen	in Würfel schneiden
660 g Frische Champignons	
825 g Tomaten	in Scheiben schneiden
440 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
1.38 Liter Halbrahm	
17.6 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
220 g Reibkäse	darüber verteilen