Hörnliauflauf von Methusalix

Mengen für 30 Personen

1.5 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
1.13 kg Schinkentranchen	in Würfel schneiden
900 g Frische Champignons	
1.13 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
600 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
1.88 Liter Halbrahm	
24 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
300 g Reibkäse	darüber verteilen