# Hörnliauflauf von Methusalix

Mengen für 34 Personen

| | |
|---|---|
| 1.7 kg Hörnli | im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen |
| 1.27 kg Schinkentranchen | in Würfel schneiden |
| 1.02 kg Frische Champignons | |
| 1.27 kg Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 680 g Reibkäse | alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen |
| 2.13 Liter Halbrahm | |
| 27.2 Stück Eier | gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen |
| 340 g Reibkäse | darüber verteilen |