Hörnliauflauf von Methusalix

Mengen für 35 Personen

1.75 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
1.31 kg Schinkentranchen	in Würfel schneiden
1.05 kg Frische Champignons	
1.31 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
700 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
2.19 Liter Halbrahm	
28 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
350 g Reibkäse	darüber verteilen