

Hörnliauflauf

von Methusalix

Mengen für 40 Personen

2 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
1.5 kg Schinkentranchen	in Würfel schneiden
1.2 kg Frische Champignons	
1.5 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
800 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
2.5 Liter Halbrahm	
32 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
400 g Reibkäse	darüber verteilen