

# Hörnliauflauf

von Methusalix

Mengen für 60 Personen

3 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
2.25 kg Schinkentranchen	in Würfel schneiden
1.8 kg Frische Champignons	
2.25 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
1.2 kg Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
3.75 Liter Halbrahm	
48 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
600 g Reibkäse	darüber verteilen