

# Hörnliauflauf

von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer, Salz, Streuwürze

Ausrüstung: Gratinform

400 g Hörnli	Al dente kochen
300 g Schinkenranchen	Würfel schneiden
250 g Frische Champignons	Würfel schneiden
3.0 Stück Tomaten	Scheiben schneiden
150 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
5 cl Halbrahm	
6.5 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
100 g Reibkäse	Über alles streuen