

Hörnliauflauf von moserliv

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer

750 g Hörnli	
250 g Sprinz	
300 g Speckwürfeli	glasig braten
700 g Rüebli	in Speckfett dämpfen
500 g Sellerie	
250 g Frische Champignons	
1.0 Liter Milch	
7.5 dl Vollrahm	
10 Stück Eier	
2.5 TL Salz	

Hörnli 10-15 min al dente kochen, abgiessen

Speck glasig braten, dann in Speckfett Rüebli und Sellerie dämpfen, Pilze zugeben

Alles in gefettete Form geben

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.