Hörnliauflauf von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Streuwürze, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Ausrüstung: Grantinform

600 g Hörnli	Al dente kochen
222 g Schinkentranchen	Würfel schneiden
150 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	
6.666 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
100 g Reibkäse	Über alles streuen