

Hörnliauflauf

von Jonas Troxler

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Streuwürze, Muskatnuss, Pfeffer, Paprika, Salz

Ausrüstung: Gratinform

2.4 kg Hörnli	Al dente kochen
889 g Schinkenranchen	Würfel schneiden
600 g Frische Champignons	Würfel schneiden
12 Stück Tomaten	Scheiben schneiden
600 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
2.0 dl Halbrahm	
26.7 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
400 g Reibkäse	Über alles streuen