

Hörnliauflauf

von Patrick Niederberger

Mengen für 20 Personen

2.4 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
1.2 kg Frische Champignons	
1.2 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
1.0 kg Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
2.5 Liter Halbrahm	
24 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergossen
400 g Reibkäse	darüber verteilen