

Hörnliauflauf

von Fabian Gretler

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Streuwürze, Muskatnuss, Paprika, Salz

Ausrüstung: Gratinform

500 g Hörnli	Al dente kochen
400 g Schinkentranchen	Wüfel schneiden
500 g Erbsen	tiefgekühlte Erbsli
150 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
3 cl Halbrahm	
3 dl Milch	
3.0 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
100 g Reibkäse	Über alles streuen