

# Hörnliauflauf

von Fabian Gretler

Mengen für 22 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Paprika, Streuwürze, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Gratinform

1.61 kg Hörnli	Al dente kochen
880 Stück Cervelat	Würfel schneiden
1.1 kg Erbsen	tiefgekühlte Erbsli
330 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
6.6 cl Halbrahm	
6.6 dl Milch	
6.6 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
220 g Reibkäse	Über alles streuen