

Hörnliauflauf

von Fabian Gretler

Mengen für 25 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Streuwürze, Salz

Ausrüstung: Gratinform

| | |
|------------------------|---|
| 1.25 kg Hörnli | Al dente kochen |
| 1.0 kg Schinkenranchen | Wüfel schneiden |
| 1.25 kg Erbsen | tiefgekühlte Erbsli |
| 375 g Reibkäse | Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben |
| 7.5 cl Halbrahm | |
| 7.5 dl Milch | |
| 7.5 Stück Eier | Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben |
| 250 g Reibkäse | Über alles streuen |