

Hörnliauflauf

von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Hörnli al dente kochen

In Form verteilen mit Schinkenwürfeln

Geriebener Sbrinz daruntermischen sowie Peterli

Guss: Milch, Rahm, Eier, Salz Pfeffer vermischen und über Rest giessen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GRKR110801_0028A-40-de

Gewürze: Pfeffer, Salz

700 g Hörnli

400 g Schinken

250 g Reibkäse Sbrinz

1.0 Bund Petersilie, frische

1.0 Liter Milch

6.0 dl Vollrahm

8.0 Stück Eier