

# Hörnliauflauf

von Tobi Eggi

Mengen für 30 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](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GRKR110801_0028A-40-de)

Gewürze: Salz, Pfeffer

---

2.1 kg Hörnli

---

1.2 kg Schinken

---

750 g Reibkäse Sbrinz

---

3.0 Bund Petersilie, frische

---

3.0 Liter Milch

---

1.8 Liter Vollrahm

---

24 Stück Eier