Hörnliauflauf von Tobi Eggi

Mengen für 45 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: Salz, Pfeffer

3.15 kg Hörnli	
1.8 kg Schinken	
1.13 kg Reibkäse	Sbrinz
4.5 Bund Petersilie, frische	
4.5 Liter Milch	
2.7 Liter Vollrahm	
36 Stück Eier	