

Hörnliauflauf

von Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf

500 g Nudeln	Wasser aufkochen, Salzen, Hörnli zugeben und al dente kochen
370 g Schinkentranchen	schneiden
100 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in ausgebutterte Auflaufform einfüllen
6.0 dl Milch	
8.0 Stück Eier	
1.5 TL Salz	wenig Pfeffer, Muskat, Paprika Gut mischen, darübergießen
50 g Reibkäse	Esslöffel Darübertreiben Backen untere Ofenhälfte 200°C 30-40 Min.