

Hörnliauflauf

von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Paprika, Streuwürze, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Gratinform

600 g Hörnli	Al dente kochen
222 g Schinkenranchen	Wüfel schneiden
150 g Frische Champignons	Wüfel schneiden
3.0 Stück Tomaten	Scheiben schneiden
150 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
3 cl Halbrahm	
3 dl Milch	
6.0 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
100 g Reibkäse	Über alles streuen