

# Hörnliauflauf

von Methusalix

Mengen für 10 Personen

500 g Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
375 g Schinkentranchen	in Würfel schneiden
300 g Frische Champignons	
375 g Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
6.25 dl Halbrahm	
8.0 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
100 g Reibkäse	darüber verteilen