Hörnliauflauf von Methusalix

Mengen für 14 Personen

700 g Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
525 g Schinkentranchen	in Würfel schneiden
420 g Frische Champignons	
525 g Tomaten	in Scheiben schneiden
280 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
8.75 dl Halbrahm	
11.2 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
140 g Reibkäse	darüber verteilen