

Hörnliauflauf

von Methusalix

Mengen für 34 Personen

1.7 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
1.27 kg Schinkentranchen	in Würfel schneiden
1.02 kg Frische Champignons	
1.27 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
680 g Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
2.13 Liter Halbrahm	
27.2 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
340 g Reibkäse	darüber verteilen