

Hörnliauflauf

von Methusalix

Mengen für 50 Personen

2.5 kg Hörnli	im Salzwasser mit etwas Öl bissfest garen
1.88 kg Schinkentranchen	in Würfel schneiden
1.5 kg Frische Champignons	
1.88 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
1.0 kg Reibkäse	alle Zutaten lagenweise in eingefettete Auflaufform füllen
3.13 Liter Halbrahm	
40 Stück Eier	gut mischen, mit Salz oder Streuwürze, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen und darübergiessen
500 g Reibkäse	darüber verteilen