

# Hörnliauflauf

von Jonas Troxler

Mengen für 33 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Streuwürze, Salz, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Gratinform

1.98 kg Hörnli	Al dente kochen
733 g Schinkenranchen	Würfel schneiden
495 g Frische Champignons	Würfel schneiden
9.9 Stück Tomaten	Scheiben schneiden
495 g Reibkäse	Mit den vorgegangenen Zutaen in Schichten in Gratinform geben
1.65 dl Halbrahm	
22 Stück Eier	Mit Rahm gut verrühren und abschmecken, anschliessend in Gratinform geben
330 g Reibkäse	Über alles streuen