



Bruschetta

von dominic.meierhans@gmail.com

Mengen für 43 Personen

10.8 Stück Parisienne (etwa 60 cm lang)	Halbieren und in Stücke schneiden. Im Backofen oder über dem Feuer toasten.
4.3 kg Tomaten	feine Würfel schneiden, bei Bedarf sogar hacken. In eine Schüssel geben.
430 g Peterli	fein hacken, dazugeben
430 g Basilikum	ebenfalls fein hacken und dazu geben
21.5 g Salz	dazugeben, alles gut mischen und abschmecken.
8.6 cl Olivenöl	dazugeben, eventuell auch mehr, nochmals alles gut mischen. Diese Mischung auf die noch warmen Parisettestücke verteilen.