



# Bruschetta

von Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

Quelle: Brot: leicht toasten

Tomatenmischung: Tomaten, Peterli, Basilikum, Knobli, Salz und Öl rüsten und in einer Schüssel zusammenmischen.

Alternative: Frischkäse oder Hüttenkäse mit Kräuter servieren

4.5 kg Brot	In Scheiben schneiden Im Backofen oder über dem Feuer toasten.
3 kg Tomaten	feine Würfeli schneiden, bei Bedarf sogar hacken. In eine Schüssel geben.
300 g Peterli	fein hacken, dazugeben
300 g Basilikum	ebenfalls fein hacken und dazu geben
7.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit etwas Salz mit der Gabel noch fein zerdrücken, dazu geben.
15 g Salz	dazugeben, alles gut mischen und abschmecken.
6.0 cl Olivenöl	dazugeben, eventuell auch mehr, nochmals alles gut mischen. Diese Mischung auf die noch warmen Parisettestücke verteilen.
1.5 kg Frischkäse	als Alternative servieren