Bruschetta von gertrud.e

Mengen für 28 Personen

7.0 Stück Parisienne (etwa 60 cm lang)	Halbieren und in Stücke schneiden. Im Backofen oder über dem Feuer toasten.
2.8 kg Tomaten	feine Würfeli schneiden, bei Bedarf sogar hacken.In eine Schüssel geben.
280 g Peterli	fein hacken, dazugeben
280 g Basilikum	ebenfalls fein hacken und dazu geben
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit etwas Salz mit der Gabel noch fein zerdrücken, dazu geben.
14 g Salz	dazugeben, alles gut mischen und abschmecken.
5.6 cl Olivenöl	dazugeben, eventuell auch mehr, nochmals alles gut mischen. Diese Mischung auf die noch warmen Parisettestücke verteilen.