



# Bruschetta

von gertrud.e

Mengen für 30 Personen

7.5 Stück Parisienne (etwa 60 cm lang)	Halbieren und in Stücke 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.