

## Bruschetta von gertrud.e

Mengen für 40 Personen

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 10 Stück Parisienne (etwa 60 cm lang) | Halbieren und in Stücke schneiden.<br>Im Backofen oder über dem Feuer toasten.   |
| 4 kg Tomaten                          | feine Würfeli schneiden, bei Bedarf sogar hacken. In eine Schüssel geben.  |
| 400 g Peterli                         | fein hacken, dazugeben   |
| 400 g Basilikum                       | ebenfalls fein hacken und dazu geben   |
| 10 Stück Knoblauchzehen               | fein hacken und mit etwas Salz mit der Gabel noch fein zerdrücken, dazu geben.   |
| 20 g Salz                             | dazugeben, alles gut mischen und abschmecken.  |
| 8.0 cl Olivenöl                       | dazugeben, eventuell auch mehr, nochmals alles gut mischen.<br>Diese Mischung auf die noch warmen Parisettestücke verteilen. |