



Bruschetta

von gertrud.e

Mengen für 40 Personen

10 Stück Parisienne (etwa 60 cm lang)	Halbieren und in Stücke schneiden. 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. Diese Mischung auf die noch warmen Parisettestücke verteilen.