



Bruschetta

von Jonathan Bösch

Mengen für 140 Personen

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