Bruschetta von gertrud.e

Mengen für 20 Personen

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