

Bruschetta von gertrud.e

Mengen für 60 Personen

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