

## Φουρνιστές ντομάτες με σάλτσα μυρωδικών και τραγανή κρούστα βρώμης

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά

**Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 30X20εκ.

Φυλάμε καλυμμένο στο ψυγείο για 3 μέρες.

### Υλικά για το σκεύος:

- 1 κιλό ντομάτες, σε χοντρές φέτες
- 1 κρεμμύδι, σε χοντρές ροδέλες
- 100 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη σάλτσα μυρωδικών:

- 1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό
- ½ ματσάκι μαϊντανό
- 2 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο

### Υλικά για την τραγανή κρούστα:

- [40 γρ. νιφάδες βρώμης Quaker](#)
- 70 γρ. παρμεζάνα ή plant-based παρμεζάνα
- ½ κ.σ. καστανή ζάχαρη
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1-2 κλωναράκια φρέσκια ρίγανη
- φρέσκο βασιλικό, για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Λαδώνουμε καλά το σκεύος ψησίματος. Τοποθετούμε εναλλάξ στο ταψί φέτες ντομάτας και κρεμμυδιού, στριμώχνοντάς τα να σταθούν πιο όρθια. Τοποθετούμε ανάμεσά τους τα ντοματίνια, όπου έχει κενό. Αλατοπιπερώνουμε.

2) Ετοιμάζουμε τη σάλτσα μυρωδικών. Πολτοποιούμε καλά όλα τα υλικά σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και περιχύνουμε με τη σάλτσα το περιεχόμενο του σκεύους. ανακατεύουμε απαλά να πάει παντού η σάλτσα.

- 3) Βάζουμε το σκεύος στο φούρνο σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για περίπου 25-30 λεπτά.
- 4) Παράλληλα ετοιμάζουμε την κρούστα. Σε μπολ ανακατεύουμε τις [νιφάδες βρώμης Quaker](#) με την παρμεζάνα, τη ζάχαρη, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγα φυλλαράκια φρέσκιας ρίγανης.
- 5) Βγάζουμε τις ντομάτες από το φούρνο, τις πασπαλίζουμε με το μείγμα βρώμης και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 20-25 λεπτά ακόμα.
- 6) Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και σερβίρουμε τις ντομάτες ζεστές, χλιαρές ή σε θερμοκρασία δωματίου.