



Γεμιστές ντομάτες με κατσικίσιο τυρί και τραγανό crumble

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά

Διατηρείται στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τις ντομάτες:

- 4-5 μικρές ώριμες ντομάτες
- 200 γρ. [ΔΩΔΩΝΗ κατσικίσιο τυρί](#)
- 1 πράσινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ½ μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 4-5 φυλλαράκια βασιλικό, ψιλοκομμένα
- ελαιόλαδο
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το crumble:

- 2-3 φέτες ψωμί
- 2 λιαστές ντομάτες
- ½ μάτσο μαϊντανό
- 2-3 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι & Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Πλένουμε πολύ καλά τις ντομάτες και αφαιρούμε το κοτσάνι. Τις κόβουμε στην μέση οριζόντια, αφαιρούμε με ένα κουτάλι σε μπολ τα σπόρια και τις αραδιάζουμε σε ένα ταψί.

2) Βάζουμε σε ένα μπολ το [κατσικίσιο τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#), 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο, 4 κ.σ. από τα σπόρια της ντομάτας, την πράσινη πιπεριά, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τον μαϊντανό, τον βασιλικό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι.

3) Μοιράζουμε το μείγμα στις ντομάτες και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις στους 200°C για 30 λεπτά.



4) Παράλληλα ετοιμάζουμε το crumble. Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων το ψωμί, τις λιαστές, τον μαϊντανό, τον βασιλικό, 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε πολύ καλά.

5) Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο, μοιράζουμε το crumble στις ντομάτες και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά ή μέχρι να πάρει καλό χρώμα το crumble.

6) Αφήνουμε να κρυώσουν οι ντομάτες για 10 λεπτά και σερβίρουμε.