



Hotdog mit Bio-Rindswurst und Feta

dazu Paprikarelish und Mais mit Estragon



ca. 30min



2 Personen

„Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung“, weiß nicht nur ein Universalgenie wie Leonardo da Vinci, sondern auch unsere smarte Köchin Tamara. Die einfach geniale Geschmackskombination aus deftig gebratener Bio-Rindswurst, süßlich-rauchigem Paprikarelish und fein-würzigem Estragon-Maiskolben gelingt dir heute nämlich mit nur wenigen Zutaten und Handgriffen. Also dann: Einfach schweigen und genießen ...

- 1 Paprika
- 10g Estragon
- 2 Bio-Rindswürste
- 2 frische Maiskolben
- 50g Feta ²
- 2 Hotdogbrötchen ^{1,2,3}

- 1EL Butter ²
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 680kcal, Fett 34.0g,
Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 34.9g



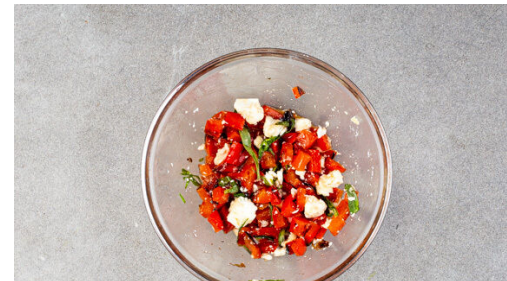
Die **Paprika** vierteln und entkernen. 1EL Butter beiseitestellen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **½ der Estragonblätter** von den Stängeln zupfen. Der **übrige Estragon** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



Die gebratene **Paprika** in die Pfanne mit den **Würsten** geben, vom Herd nehmen und abgedeckt warm halten. Den **Mais** in die leere Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in 10-12Min. rundum goldbraun braten. Den **Mais** zum Warmhalten in die Pfanne zu der **Paprika** und den **Würsten** geben.



Die **Würste** mit einer Gabel einstecken, in eine große Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze in 8-10Min. rundum goldbraun und gar braten. Inzwischen die **Paprika** in einer zweiten Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. braten, bis sie weich und stellenweise leicht geschwärzt ist, dabei mehrmals wenden.



Die **Paprika** aus der Pfanne nehmen, in kleine Würfel schneiden und mit dem **restlichen abgezapften Estragon**, 1EL Essig, 1EL Zucker und ½TL Salz vermengen. Die **½ des Fetas** über dem **Relish** zerkrümeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Hüllblätter und Fäden der **Maiskolben** entfernen. Die weiche Butter mit der **½ der abgezupften Estragonblätter** vermengen und auf die **Maiskolben** streichen.



Die **Brötchen** aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, dann mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und 1-2Min. erwärmen. Die **Brötchen** mit den **Würsten** und dem **Paprikarelish** nach Belieben füllen. Die **Hotdogs** mit dem **restlichen Paprikarelish** und dem gebratenen **Mais** auf Teller verteilen. Den **Mais** mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren.