



Hotdog mit Rindswurst und Feta

dazu Paprikarelish und Mais mit Estragon



ca. 30min



4 Portionen

„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 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 ...

- 2 Paprika
- 10g Estragon
- 4 Rindswürste
- 4 frische Maiskolben
- 100g Feta ²
- 4 Hotdogbrötchen ^{1,2,3}

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

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 675kcal, Fett 34.2g,
Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 34.8g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln und entkernen. 2EL Butter beiseitestellen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Estragonblätter** von den Stängeln zupfen.



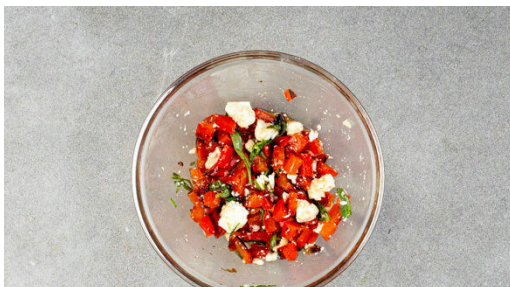
4. Mais braten

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.



2. Würste & Paprika braten

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 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. braten, bis sie weich und stellenweise leicht geschwärzt ist, dabei mehrmals wenden.



5. Relish zubereiten

Die **Paprika** aus der Pfanne nehmen, in kleine Würfel schneiden und mit dem **restlichen Estragon**, 2EL Essig, 1½EL Zucker und ½-1TL Salz vermengen. Die **½ des Fetas** über dem **Relish** zerkrümeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Mais vorbereiten

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



6. Füllen und servieren

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 **Wurst**en 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.