



Hotdog mit Rindswurst und Feta

dazu Paprikarelish und Mais mit Estragon



ca. 30min



2 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 ...

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 10g Estragon
- 2 Rindswürste
- 2 frische Maiskolben
- 50g Feta²
- 2 Hotdogbrötchen^{1,2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter²
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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



1. Zutaten vorbereiten

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.



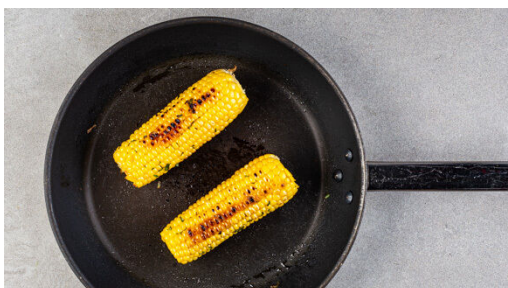
2. Würste & Paprika braten

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



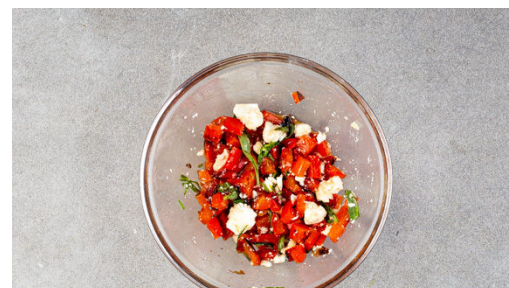
3. Mais vorbereiten

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



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.



5. Relish zubereiten

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



6. Brötchen erwärmen

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.