



Hotdog mit Rindswurst und Feta

dazu Paprikarelish und Mais mit Estragon



ca. 30min



3-4 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 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

- 2 rote Paprika
- 5g Estragon
- 4 Rindswürste
- 4 frische Maiskolben
- 100g Fetakäse ⁷
- 4 Belgische Hamburgerbrötchen ^{1,3,6,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- große Pfanne mit Deckel

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

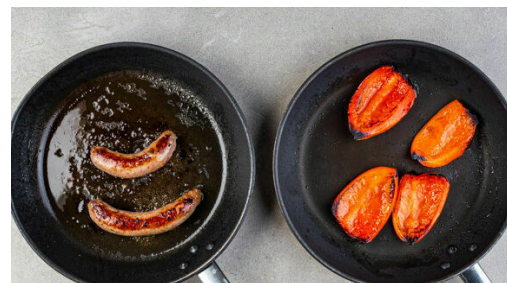
Nährwertangaben pro Portion

Energie 691kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 45.7g, Eiweiß 36.5g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Würste & Paprika braten

Die **Würste** mit einer Gabel einstechen, in eine große Pfanne oder ggf. auf den Grill geben und bei mittlerer bis starker Hitze in 8-10Min. rundum goldbraun und gar braten. Inzwischen die **Paprika** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. braten, bis sie weich und leicht geschwärzt ist, dabei mehrmals wenden.



3. Mais vorbereiten

Die **Maiskolben** schälen, dabei ggf. vorhandene Härchen entfernen. Die warme Butter mit der **1/2 des Estragons** 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 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 Estragon**, 2EL Essig, 1-2EL Zucker und 1/2-1TL Salz vermengen. Die **1/2 des Fetas** über dem **Relish** zerkrümeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Füllen und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden, mit der Schnittfläche nach unten in die leere 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.