



Riesa
NUDELN

Riesa Nudeln mit **TOMATENSAUCE**



Ein echtes
Kindheitsrezept

Jobi's

Ein Rezept von
Sterne Koch Robin Pietsch

ZUTATEN

500g deiner Lieblings-Riesa-Nudeln
1 mittelgroße Zwiebel
200 g Jagdwurst (ohne Senfkörner)
60–80 g Butter
2 EL Tomatenmark
1 EL Weizenmehl
400 ml Ketchup

150 ml Wasser
100 ml Milch
100 ml Sahne
1–2 TL Zucker, nach Geschmack
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Salz

ZUBEREITUNG

1. Riesa Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Zwiebeln und Jagdwurst in kleine Würfel schneiden.
3. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Jagdwurst darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie leicht Farbe bekommen.
4. Tomatenmark einrühren und kurz mit rösten. Mit Mehl bestäuben und gut verrühren.
5. Ketchup zugeben, anschließend Wasser, Milch und Sahne einrühren. Kurz aufkochen lassen und 5–10 Minuten sanft köcheln.
6. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln servieren.



Jobi

**AUS TRADITION.
AUS DER REGION.**

So schmeckt Heimat.
Sternkoch Robin Pietsch mit Riesa Nudeln groß geworden.

www.teigwaren-riesa.de