

GEKOCHTE EIER MIT ZATAR SPARGELSTANGEN

Zutaten (1 Person)

- 2 Eier
- 4 grüne Spargelstangen, geputzt
- Olivenöl zum bestreichen
- 1 EL [Zatar](#)
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- libanesisches Fladenbrot zum servieren.

In einem kleinen Topf Wasser zum kochen bringen, die Eier hineingleiten lassen und 4 Minuten kochen. In der Zwischenzeit eine Grillpfanne erhitzen. Die Spargelstangen mit Öl bestreichen und in die Pfanne legen. Einige Minuten rundum braten, bis leichte Grillstreifen erscheinen. Mit dem Zatar bestreuen, die Butter zugeben und zerlassen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Spargelstangen und libanesischem Brot servieren.

La Cucina