



# KARMA FOOD

## GRÜNER SPARGEL MIT KAPERN-BUTTER

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1 Bund	grüner Spargel
1 kleines Glas	Kapern
50g	Butter
1	Zitrone
2	Eier
	Olivenöl
	Salz/Pfeffer

### UND SO GEHT'S:

1. Die beiden Eier in einem Topf mit kochendem Wasser für 8 Minuten kochen.
2. Abschrecken, abkühlen und schälen.
3. In einem kleineren Topf die Butter schmelzen lassen.
4. Die Zitrone schälen und dann die Schale in die Pfanne geben, dann die Kapern hinzufügen.
5. Eine Prise Salz dazu geben und ziehen lassen.
6. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.
7. Die holzigen Enden (ca. 2 cm) vom grünen Spargel abschneiden. Spargel in die Pfanne geben und für 5-7 Minuten scharf anbraten.
8. Mit dem Saft der Zitrone ablöschen, salzen und pfeffern.
9. Spargel auf einen Teller geben und die Zitronen-Kapern Butter darüber geben. Die Eier dazu geben.