

# Zucchini-Kartoffelpuffer mit Senf-Dip



300 g	Kartoffeln
1	Zucchini
1	kleine Zwiebel
1	Ei
2-3 EL	Mehl
25 g	gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse, Walnüsse, etc.)
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2-3 EL	Speiseöl
	Für den Dip:
1	Knoblauchzehe
125 g	Quark
25 ml	Sahne
1-2 TL	Löwensenf Mild
1 EL	frische, gehackte Kräuter
	Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, Zucchini waschen, Zwiebel abziehen und Gemüse raspeln.
2. Mit Eiern, Mehl und Nüssen vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl erhitzen und nacheinander goldbraune Puffer braten.
4. Für den Dip Knoblauch abziehen und zerdrücken. Mit Quark, Sahne, Löwensenf Mild und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Zucchini-Kartoffelpuffern servieren.