Zucchini-Kartoffelrösti mit Minz-Dip

Zutaten

Zutaten für 6 kleine Rösti:
1 Zucchini (ca. 150 g)
2 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend, ca. 150 g)
1 kleine Lauchzwiebel
etwas Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl (für die Pfanne)

Für den Dip:
180 ml Sojacuisine
etwas Limettensaft
1 TL frisch geriebene Limettenschale
etwas Salz und Pfeffer
nach Belieben Chilisalz
1 EL frisch gehackte Minze

Zubereitung

Geschälte Kartoffeln und Zucchini getrennt grob raspeln und jeweils gut ausdrücken. Die Kartoffel- und Zucchini-Raspeln in eine Schüssel geben und die gehackte Lauchzwiebel hinzufügen. Die Masse gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Je 1 EL der Masse in eine beschichtete Pfanne geben und mit einem Pfannenwender flach andrücken. Die Rösti bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten von jeder Seite braten.

Minz-Dip:
Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine schärfere Variante kann etwas Chili-Salz verwendet werden. Zum Schluss die fein gehackte Minze dazu geben.