

## Pressefotos Birgit Schrowange / Weight Watchers

- Motiv: Birgit Schrowange



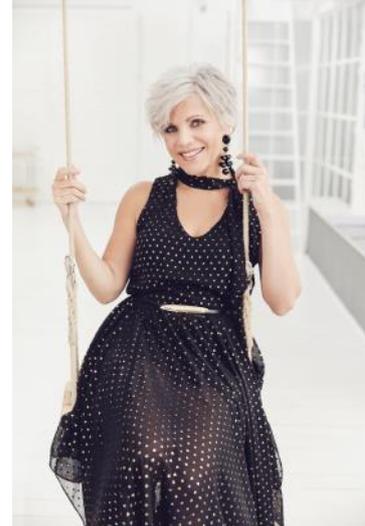
Bildunterschrift:

Die beliebte TV-Moderatorin hat ihr Wunschgewicht erreicht – und hält es mit Leichtigkeit. Birgits Partner in Crime: Das neue WW Your Way Programm.

*Fotocredit: © Weight Watchers / Nadine Dilly, honorarfrei für redaktionelle Zwecke bis 31.03.2018. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "Weight Watchers/Nadine Dilly"*

# weightwatchers

- Motiv: Birgit Schrowange



Bildunterschrift:

Dank Weight Watchers von neun Kilo verabschiedet. Mit WW Your Way Freiheit leben und jeden Tag genießen

*Fotocredit: © Weight Watchers / Nadine Dilly, honorarfrei für redaktionelle Zwecke bis 31.03.2018. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "Weight Watchers/Nadine Dilly"*

**Alle Bilder erhalten Sie auf Anfrage:**

Weight Watchers (Deutschland) GmbH

Unternehmenskommunikation

Andrea Hahn / Karsten Biermann

Tel. +49 (0) 211 / 9686 - 0

E-Mail: [unternehmenskom@weight-watchers.de](mailto:unternehmenskom@weight-watchers.de)

## 0-Punkte-Ratatouillesuppe

Gesamtzeit: 0:35 / Zubereitungsdauer: 0:10 / Garzeit: 0:25 / Portion(en): 1

Diese Suppe ist ein Alleskönner: mega viel Gemüse, super lecker und keine Punkte!



### Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Konserve stückige Tomaten (Konserve),
- 150 ml Gemüsebrühe, zubereitet (1 TL Instantpulver)
- $\frac{1}{4}$  TL Rosmarin
- $\frac{1}{2}$  TL Thymian
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Jodsalz
- 1Prise Pfeffer
- 1 TL Balsamicoessig

### Anleitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zucchini und Paprika würfeln. Alles in einem großen Topf in etwas Wasser fettfrei anschwitzen. Tomaten und Brühe, Kräuter und Gewürze dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Essig abschmecken.