

## Zwiebelsuppe nach WeightWatchers

2 TL Olivenöl	In einem Topf erhitzen
6 Zwiebel	In Scheiben hobel und im Topf anschwitzen mit
1 TL Zucker bestreuen	Und anschließend mit
750 ml Brühe	Ablöschen, mit
Pfeffer und Salz	Würzen
	In 4 ofenfeste Schälchen verteilen
4 Scheiben	Baguette darauflegen und mit
4 EL Greyerzer Käse	bestreuen
Im Backofen unter dem Grill überbacken, bis der Käse schmilzt	
<b>Guten Appetit</b>	<b>4 Portionen</b>
<b>Energiewert</b>	<b>700 Kcal gesamt</b>
<b>nach WeightWatchers</b>	<b>20 ProPoints gesamt</b>
<b>WeightWatchers-Fitformel</b>	<b>Pflanzenöl, Kohlehydrate, Gemüse</b>
<b>geeignet zum</b>	<b>sofort genießen oder später erwärmen und überbacken</b>

Viel Spass beim Nachkochen.

