Chicken Schmiede Amboss-Steaks mit gegrilltem Blumenkohl und Broccoli

2 Packungen WIESENHOF Chicken Schmiede AmBoss-Steaks
2 kleine Blumenkohl
2 Broccolistauden
2 Chilis
1-2 TL Ras El Hanout
1 Knoblauchzehe
4 dünne Fladenbrote oder Tortillas
200 g Hummus
Olivenöl, Salz, Pfeffer, schwarzer Sesam

Schritt 1
Blumenkohl und Broccoli in daumendicke Scheiben schneiden.

Schritt 2
Chilis entkernen, in feine Ringe schneiden, Knoblauch durch eine Presse drücken und zusammen mit Ras El Hanout und 4-5 Esslöffeln Olivenöl mischen.

Schritt 3
Broccoli- und Blumenkohlscheiben damit einpinseln. In einer Grillschale oder beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4
Amboss-Steaks nach Anleitung auf dem Grill oder in einer Grillpfanne braten.

Schritt 5
Fladenbrote auf dem Grill oder in einer Pfanne kurz erwärmen, mit Hummus bestreichen, mit schwarzem Sesam bestreuen und zur Hälfte oder zu Vierteln zusammenfalten.

Schritt 6
Steaks mit Gemüse anrichten und die Fladenbrote dazu servieren.