**Lamm Wraps mit Guacamole**

Zubereitungszeit: 15 Minuten (+ 30 Minuten Marinierzeit)

Kochzeit: ca. 7 Minuten

Zutaten für 6 große Wraps (oder 8 mittlere)

* 600 g Lamm Rumpsteak (aus der Keule, in Scheiben geschnitten)
* 6 große Wraps (oder 8 mittlere)
* 2 reife Avocados
* 2 Limetten
* 1 rote Zwiebel
* 2 Tomaten
* 1/2 Gurke
* 1 Romana Salat
* 2 EL gehackter Koriander
* 3 EL Olivenöl
* 1 gestrichener TL Chilipulver
* 1 gestrichener TL gemahlener Kreuzkümmel
* Salz und Pfeffer

Zubereitung

Essig, Öl und Gewürze in einer Schüssel verrühren. Das Lamm-Rumpsteak in der Marinade einlegen, abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Das Fleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken und den Limettensaft hinzufügen (Menge je nach Geschmack). Mit Salz und Koriander würzen. Die Tomaten entkernen und in Würfel schneiden. Die Gurke würfeln und die Zwiebeln feinhacken. Den Romana Salat waschen und schneiden. Alle Zutaten in getrennten Schalen anrichten.

Die Pfanne ohne Öl bei hoher Temperatur vorheizen. Wenn die Pfanne richtig heiß ist, die Lamm-Rumpsteaks von beiden Seiten je 90 Sekunden anbraten. Sofort die Temperatur herunterschalten und weitere 4 Minuten bei sehr geringer Hitze köcheln lassen (je nachdem, ob das Fleisch noch rosa oder durch sein soll). Nach Geschmack würzen und 2 Minuten lang ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Wraps zwischen zwei Tellern in der Mikrowelle erhitzen.

Abschließend das Fleisch in kleine Streifen schneiden und sofort servieren. Alle Zutaten sind auf dem Tisch angerichtet und jeder Gast kann sich seinen Wrap je nach Belieben selbst kreieren.